



KITCHENWARE ::

MINIOFEN MIT ROTISSERIE

MINI-FOUR AVEC FONCTION RÔTISSERIE

FORNETTO GIRARROSTO

MINI PEČICA Z ŽAROM

MB 1500

BEDIENUNGSANLEITUNG

NOTICE D'UTILISATION / ISTRUZIONI PER L'USO

NAVODILA ZA UPORABO



Deutsch	02
Français	31
Italiano	59
Slovenščina	87

Aktionszeitraum: 10/2012
Typ: MB 1500
Originalbedienungsanleitung

EINFÜHRUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Miniofen mit Rotisserie von Kitchenware entschieden haben. Sie haben damit ein qualitativ hochwertiges Produkt erworben, das höchste Leistungs- und Sicherheitsstandards erfüllt. Für den richtigen Umgang und eine lange Lebensdauer empfehlen wir Ihnen die nachfolgenden Hinweise zu beachten.

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die EU-Konformitätserklärung kann beim Hersteller/Importeur angefordert werden.

Das Gerät entspricht den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes und der europäischen Niederspannungsrichtlinie. Dies wird nachgewiesen durch das GS-Zeichen des unabhängigen Prüfinstitutes:



Vertrieben durch:

Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld

Herausgeber der Anleitung:

Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld

Ausgabedatum: 10/2012

PRODUKTBESTANDTEILE / LIEFERUMFANG



- A) Gehäuse
- B) Abstandhalter (Geräterückseite ohne Abb.)
- C) Netzkabel mit Netzstecker (ohne Abb.)
- D) Lüftungsschlitze
- E) Temperaturregler „TEMP“ (Temperatur)
- F) Drehregler „Funktion“
- G) „TIMER“ (Zeit/Min)
- H) Kontrollleuchte
- I) Heizelemente
- J) Krümelschublade

- K) Antriebshülse Drehspeiß (rechts im Garraum)
- L) Türgriff
- M) Glastür
- N) Drehspeiß (mit Nuten N1 und N2)
- O) Drehspeißklemme 2x
- P) Entnahmehilfe Drehspeiß
- Q) Entnahmehilfe Backblech/ Grillrost
- R) Backblech
- S) Grillrost

Technische und optische Änderungen vorbehalten.

DEUTSCH

FRANÇAISE

ITALIANO

SLOVENŠČINA

INHALTSANGABE**Seite****Einführung** 2**EU-Konformitätserklärung** 2**Produktbestandteile/Lieferumfang** 3**Allgemeines** 5

– Bedienungsanleitung 5

– Symbolerklärung 5

– Bestimmungsgemäße Verwendung 5

Sicherheit 6–9

– Allgemeine Sicherheitshinweise 6

– Gerätebezogene Sicherheitshinweise 8

Aufbau und Montage 10

– Vor dem ersten Gebrauch 10

Bedienung 11–19

– Allgemeine Bedienung des Miniofen mit Rotisserie 11

– Außerbetriebnahme 14

– Tipps für die Benutzung des Gerätes 14

Störung und Behebung 20–21**Wartung, Reinigung und Pflege** 22–23

– Reinigung des Miniofen mit Rotisserie 22

– Reinigung des Garraums und der Glastür 22

– Reinigung der Krümelschublade 22

– Reinigung der Zubehörteile 23

Technische Daten 24**Entsorgung** 24**Garantie** 25–28

– Garantiebedingungen AT 25

– Garantiekarte AT 26

– Garantiebedingungen CH 27

– Garantiekarte CH 28

ALLGEMEINES

BEDIENUNGSANLEITUNG

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch. Sie finden eine Reihe von wichtigen und nützlichen Hinweisen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese bei Weitergabe des Gerätes mit.

SYMBOLERKLÄRUNG



Wichtige Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.
Gefahr – bezieht sich auf Personenschäden
Vorsicht – bezieht sich auf Sachschäden



Wichtige Informationen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.



Vorsicht! Heiße Oberfläche

BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG

Der Miniofen mit Rotisserie ist ausschließlich zum Grillen, Toasten, Backen oder Rösten geeignet. Zudem ist das Gerät nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt, aber nicht in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, nicht in landwirtschaftlichen Anwesen und nicht von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie Frühstückspensionen. Jede andere Verwendung oder Änderung des Gerätes ist nicht bestimmungsgemäß und ist grundsätzlich untersagt. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstanden sind, kann keine Haftung übernommen werden.

SICHERHEIT

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE



Vorsicht! Während des Gebrauchs werden die Oberflächen heiß.

Elektrogeräte sind kein Kinderspielzeug. Benutzen und bewahren Sie deshalb das Gerät außerhalb der Reichweite von jungen Kindern. Sie erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann.

Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Das Gerät ist nicht dafür bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.

Bei der Beschädigung des Netzkabels darf dieses nur durch eine vom Hersteller benannte Fachwerkstatt ersetzt werden, um Verletzungs- und Unfallgefahren sowie Schäden am Gerät zu vermeiden. Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Fachwerkstätten ausgeführt werden.

Ziehen Sie vor der Reinigung stets den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose. **Stromschlaggefahr!**

Lassen Sie Gerät und alle Zubehöerteile vollständig abkühlen.

Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel.

Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Backofens gelangt.

Beachten Sie die weiteren Hinweise im Kapitel "WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE".

Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor jeder Reinigung oder bei Betriebsstörungen! Niemals am Netzkabel ziehen! **Stromschlaggefahr!**

Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und benutzen Sie es nicht im Freien, da es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit ausgesetzt werden darf! **Stromschlaggefahr!**

Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie erst den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät dann heraus! Nehmen Sie das Gerät danach nicht mehr in Betrieb, sondern lassen Sie es erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen. Dies gilt auch, wenn ein Netzkabel oder das Gerät beschädigt oder wenn das Gerät heruntergefallen ist. **Stromschlaggefahr!**

Achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder das Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt. **Stromschlaggefahr!**

Knicken Sie das Netzkabel keinesfalls und wickeln Sie diese nicht um das Gerät, da dies zu einem Kabelbruch führen kann. **Stromschlaggefahr!**

Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind. **Stromschlaggefahr!**

Öffnen Sie das Gerät nie und versuchen Sie keinesfalls, mit Metallgegenständen in das Innere zu gelangen. **Stromschlaggefahr!**

Halten Sie Verpackungsfolien von Kindern fern - **Erstickenungsgefahr!**

Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Fachwerkstätten ausgeführt werden. Nicht fachgerecht reparierte Geräte stellen eine Gefahr für den Benutzer dar.

Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit einer Netzspannung gemäß Typenschild an. Achten Sie darauf, dass sich die Steckdose in der Nähe des Gerätes befindet und frei zugänglich ist, um das Gerät im Störfall schnell vom Netz zu trennen.

Das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht lassen, um Unfälle zu vermeiden.

GERÄTEBEZOGENE SICHERHEITSHINWEISE

Achten Sie darauf, dass Sie den Miniofen mit Rotisserie auf eine rutschfeste und hitzebeständige Unterlage stellen. Einen Hitzestau vermeiden Sie, wenn Sie das Gerät nicht unter einen Hängeschränk o. ä. stellen. Halten Sie an den Seiten und nach oben einen Mindestabstand von 20 cm ein. Decken Sie das Gerät während des Betriebes nicht ab. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum und Sicherheitsabstand zu allen leicht schmelzenden und brennbaren Gegenständen - **um Gefährdungen zu vermeiden!**

Bei Betrieb von Elektro-Wärmegegeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verletzungen führen können, z. B. Gehäuse, Garraum, Glastür, Grillrost, Backblech usw. können sehr heiß werden. Berühren Sie keinesfalls mit bloßen Händen die heißen Oberflächen! Benutzen Sie daher vorhandene Griffe und tragen Sie hierfür stets wärmeisolierende Kochhandschuhe. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin. **Verletzungsgefahr!**

Vorsicht beim Öffnen der Glastür! Heißer Dampf tritt heraus - **Verbrennungsgefahr!**

Lassen Sie den Miniofen mit Rotisserie zuerst ausreichend abkühlen, bevor Sie Zubehöerteile wechseln oder reinigen - **Verbrennungsgefahr!**

Nehmen Sie Backbleche oder sonstiges Zubehör vor dem Heizen/Vorheizen aus dem Garraum. Bei der Verwendung fremder Zubehöerteile und daraus resultierenden Geräteschäden erlischt jeglicher Garantieanspruch.

Nur Original-Zubehöerteile verwenden! Bei der Verwendung von nicht Original-Zubehöerteilen ist mit erhöhter Unfallgefahr zu rechnen. Bei Unfällen oder Schäden mit nicht Original-Zubehör entfällt jede Haftung.

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln, keinesfalls für andere Zwecke. Um Gefährdungen zu vermeiden, geben Sie keine übergroßen Speisen oder Geschirrteile in den Garraum.

Legen Sie den Grillrost oder das Blech nicht mit Alufolie aus, da dieses den Miniofen mit Rotisserie überhitzen könnte.

Um gesundheitliche Gefährdungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden, verwenden Sie kein Backofenspray im Inneren des Garraumes, da sich die Rückstände auf den Heizelementen nicht restlos entfernen lassen.

Verwenden Sie zum Wechseln von Zubehörteilen bei eingeschaltetem und/oder warmem Backofen stets wärmeisolierende Kochhandschuhe und die jeweilige Entnahmehilfe - **Verbrennungsgefahr!**

Achten Sie darauf, dass das Gerät abgeschaltet ist bevor Sie es an eine Schutzkontakt-Steckdose anschließen oder es vom Netz trennen.

Das Gerät muss vor dem Abnehmen oder Anbringen von Zubehörteilen abgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Lassen Sie das Gerät und alle Zubehörteile ausreichend abkühlen bevor Sie diese abnehmen oder anbringen.

Achten Sie stets auf Ihre Zutaten und wählen Sie die Betriebszeit nicht zu lange und die Temperatur nicht zu hoch. Manche Zutaten können bei Überhitzung oder zu langer Heizdauer brennen.

Stellen Sie keine Töpfe oder sonstige Gegenstände auf dem Gerät ab.

DEUTSCH

FRANÇAISE

ITALIANO

SLOVENŠČINA

AUFBAU UND MONTAGE

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden – um Gefährdungen zu vermeiden. Benutzen Sie es im Zweifelsfalle nicht, sondern wenden Sie sich in diesem Falle an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse finden Sie in unseren Garantiebedingungen und auf der Garantiekarte.

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus seiner Verkaufsverpackung.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von Verpackungstaubresten, gemäß den Angaben im Kapitel „WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE“.

Machen Sie sich mit der Handhabung des Gerätes und der Zubehörteile, im kalten Zustand, also vor der ersten Benutzung vertraut. Sie vermeiden so evtl. Verletzungsgefahren.

Vor der ersten Benutzung Ihres Miniofen ist es notwendig, das Gerät ca. 15 Minuten wie unter "Benutzung des Gerätes" beschrieben, leer aufzuheizen, um fertigungsbedingte Rückstände von den Heizelementen (I) zu beseitigen.

- Drehen Sie den Temperaturregler (E) bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn auf die höchste Temperaturstufe.
- Drehen Sie den Drehregler (F) auf Ober- und Unterhitze .
- Öffnen Sie die Glastür (M) und lassen diese für den Vorgang geöffnet.
- Entnehmen Sie die Zubehörteile aus dem Garraum
- Drehen Sie den Timer (G) im Uhrzeigersinn auf 15 Minuten.



Hierbei evtl. auftretender leichter Geruch sowie leichte Rauchentwicklung sind normal und verschwinden nach kurzer Zeit. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung, z.B. durch Öffnen des Fensters.

Der Miniofen schaltet sich nach ca. 15 Minuten selbständig aus. Wenn Sie den Vorgang vorzeitig unterbrechen wollen, dann gehen Sie wie folgt vor.

- Drehen Sie den Temperaturregler (E) bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn, den Drehregler (F) auf "OFF" und den Timer (G) auf "0".
- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie den Miniofen mit Rotisserie wie im Abschnitt "WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE".

BEDIENUNG

ALLGEMEINE BEDIENUNG DES MINIOFEN MIT ROTISSERIE

Um den Miniofen mit Rotisserie zu betreiben gehen Sie wie folgt vor:

- Stellen Sie den Miniofen mit Rotisserie in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf.

Achten Sie dabei auf eine ebene und trockene sowie rutschfeste und hitzebeständige Standfläche. Die Fläche sollte fettunempfindlich und leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind.

- Schließen Sie nun den Miniofen an die Schutzkontakt-Steckdose an.



Es findet nur dann ein Heizvorgang statt, wenn sowohl der Drehregler für Betriebsart als auch der Timer gestellt wurden.

- Stellen Sie mit dem Temperaturregler (E) die von Ihnen gewünschte Temperatur ein.
- Über den Drehregler (F) stellen Sie die gewünschte Betriebsart Oberhitze , Unterhitze , Ober- und Unterhitze  oder Ober- und Unterhitze mit Umluftfunktion  ein. Zudem können Sie mit dem Drehregler (F) auch die Rotisseriefunktion mit Umluft  einschalten (siehe auch "Grillen bzw. Braten mit Hilfe des Drehspießes im Miniofen").
- Drehen Sie den Timer (G) über den leichten Widerstand (Schaltpunkt) hinweg, im Uhrzeigersinn auf die voraussichtlich benötigte Gardauer.

Dabei leuchtet die Kontrollleuchte (H) auf und zeigt Ihnen den Heizvorgang an. Lassen Sie den Miniofen gegebenenfalls vorheizen. Bei Zubereitung von flüssigkeitshaltigen oder fettigen Speisen, schieben Sie das Backblech (R) ein. Dadurch kann der Bratensaft in das Backblech (R) tropfen.



Drehen Sie den Timer (G) immer erst über die gewünschte Dauer hinaus und dann zurück auf die von Ihnen gewünschte Zeit. Dadurch ist eine sichere und genaue Zeiteinstellung gewährleistet.



Während des Betriebes werden das Gehäuse und die Glastür sehr heiß. Berühren Sie keinesfalls mit bloßen Händen die heißen Oberflächen! Fassen Sie die heiße Glastür nur an dem vorhandenen Griff an und tragen Sie hierfür wärmeisolierende Kochhandschuhe. Verbrennungsgefahr!



Verwenden Sie zum Wechseln von Zubehörteilen beim warmen Backofen stets wärmeisolierende Kochhandschuhe und die jeweilige Entnahmehilfe! Verbrennungsgefahr!



Stellen Sie nie Geschirr oder Zubehörteile direkt auf die Heizelemente und achten Sie darauf, dass die Speisen nicht die Heizelemente berühren. Um Gefährdungen zu vermeiden, benutzen Sie zur Zubereitung von flüssigkeitshaltigen Speisen (ggf. zusätzlich) das Backblech.



Die Wahl der Temperatur sowie die Dauer des Garvorganges sind abhängig von den Eigenschaften der jeweiligen Lebensmittel. In den meisten Fällen ist es empfehlenswert, das Gerät ca. 10 Minuten vorheizen zu lassen.



Ihr Miniofen verfügt über eine Umluftfunktion. Wenn Sie den Drehregler "Funktion" auf das Symbol  stellen, so arbeitet das Gerät mit Ober- und Unterhitze sowie zusätzlicher Umluftfunktion.



Beachten Sie bitte, dass die Temperaturen im Inneren des Garraumes u.A. abhängig von der gewählten Betriebsart sind. So ist die Temperatur im Garraum während der Nutzung der Umluftfunktion niedriger als beim Betrieb des Gerätes mit Ober- und Unterhitze ohne Umluftfunktion. Daher befinden sich am Temperaturregler zwei Temperaturskalen wobei die äußere Skala zur Einstellung der Temperaturen bei Nutzung der Umluftfunktion anzuwenden ist und die innere Skala für die Temperatureinstellung, wenn die Umluftfunktion nicht aktiviert ist.



Achten Sie bei der Verwendung des Grillrostes darauf, dass Sie diesen richtig herum im Gerät platzieren. Beachten Sie, dass die 4 Wölbungen (Standfüße) des Grillrostes nach unten zeigen.

- Wenn die nötige Temperatur erreicht ist, öffnen Sie die Glastür (M) und geben Ihre Speise in den Garraum auf dem Grillrost (S) oder dem Backblech (R). Bei der Verwendung des Drehspießes beachten Sie bitte die Hinweise im Abschnitt "Grillen bzw. Braten mit Hilfe des Drehspießes im Miniofen".
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet der Timer (G) den Miniofen automatisch aus.

Sie können den Heizvorgang auch vorher manuell unterbrechen.

- Drehen Sie den Timer (G) gegen den Uhrzeigersinn auf die "0" Position.

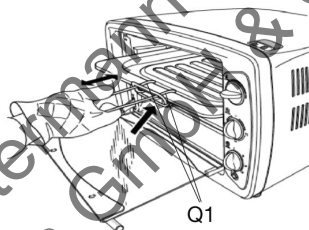
Ein akustisches Signal ertönt und die Kontrollleuchte (H) erlischt.

- Öffnen Sie die Glastür (M).
- Entnehmen Sie mit Hilfe der jeweiligen Entnahmehilfe (P/Q) und mit wärmeisolierten Kochhandschuhen das Backblech (R), den Grillrost (S) oder den Drehspieß (N) aus dem Garraum.
- Schließen Sie die Glastür (M)

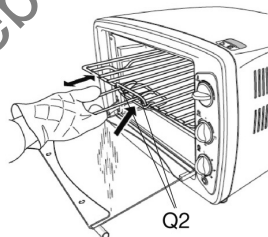
HINWEIS: Die Entnahmehilfe (Q) ist bei der Entnahme des Backbleches (R) anders anzuwenden als bei der Entnahme des Grillrostes (S).

- Beim Entnehmen des Backbleches (R) sind die beiden obigen, enger zusammen liegenden Haken (Q1) der Entnahmehilfe (Q) oben am Backblech (R) einzuhaken und der Griff der Entnahmehilfe (Q) leicht nach unten zu drücken (siehe Bild: Backblech entnehmen).
- Zur Entnahme des Grillrostes (S) sind die beiden kürzeren, weiter auseinander liegenden Haken (Q2) am Grillrost (S) einzuhaken und der Griff der Entnahmehilfe (Q) leicht nach unten zu drücken (siehe Bild: Grillrost entnehmen)

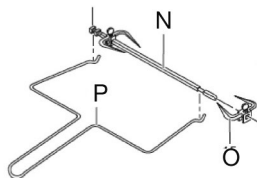
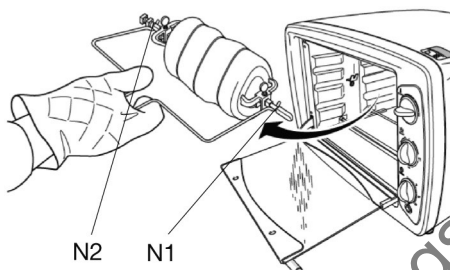
Backblech entnehmen



Grillrost entnehmen



- Zur Entnahme des Drehspießes verwenden Sie die Entnahmehilfe (P) und führen diese von unten mit den dafür angebrachten Wölbungen in die Nuten (N1 und N2) des Drehspießes (N) ein (siehe Bild: Drehspieß entnehmen sowie Drehspieß und Entnahmehilfe).
- Heben Sie den Drehspieß (N) zuerst aus der Auflagehalterung und nehmen ihn dann aus der Antriebshülse (K) (siehe Bild: Drehspieß entnehmen).

Drehspieß und Entnahmehilfe**Drehspieß entnehmen****AUSSERBETRIEBNAHME**

Schalten Sie das Gerät am Ende jeder Benutzung aus.

- Stellen Sie den Drehregler (F) auf die Position "OFF" und den Timer (G) auf die Position "0".
- Trennen Sie das Gerät vom Netz durch Herausziehen des Netzsteckers.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

TIPPS FÜR DIE BENUTZUNG DES GERÄTES

Bei der Zubereitung von Fertiggerichten oder Tiefkühlpizza etc. halten Sie sich bitte an die Angaben des jeweiligen Herstellers.

TOASTEN IM MINIBACKOFEN:

Lesen Sie zusätzlich das Kapitel „Allgemeine Bedienung des Miniofens“!



Im Minibackofen können Sie auch Toastbrotscheiben tosten. Wir empfehlen hierzu die Verwendung des Grillrostes. Beachten Sie dabei, dass auf der Unterseite Ihrer Toastbrotscheiben, die Metallstreben des Grillrostes in Form hellerer Streifen abgebildet sein werden. Wenn Sie beide Seiten identisch wünschen, empfehlen wir Ihnen die Toasts nach ca. der Hälfte der Bräunungszeit zu wenden.

Drehen Sie den Timer (G) immer erst über 10 Minuten und dann zurück auf die von Ihnen gewünschte Zeit. Dadurch ist eine sichere und genaue Zeiteinstellung gewährleistet. Die Bräunungsstärke des Toastes ist abhängig von der eingestellten Zeit. Die normale Toastzeit beträgt einige Minuten. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und der Timer (G) schaltet den Miniofen automatisch aus.

- Stellen Sie den Temperaturregler (E) bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn auf die höchste Temperaturstufe.
- Stellen Sie den Drehregler (F) auf Ober- und Unterhitze .
- Geben Sie die Toastbrotsscheiben auf den Grillrost (außerhalb des Backofens). Legen Sie die Toastbrotsscheiben nicht zu weit nach außen. Je nach Größe der Toastbrotsscheiben, empfehlen wir Ihnen 2-4 Stück auf den Grillrost zu legen.
- Nach ausreichender Vorheizzeit (auch die Glastür sollte warm sein, sonst ist ein gleichmäßiger Bräunungsgrad nicht gewährleistet) öffnen Sie die Glastüre (M) und schieben den Grillrost (S) in die mittlere Führungsschiene ein.
- Stellen Sie den Timer (G) auf die gewünschte Dauer ein. Die Glastür (M) und die Beleuchtung des Garraumes ermöglicht Ihnen das Bräunungsergebnis jederzeit zu kontrollieren ohne die Glastür (M) zu öffnen.

ÜBERBACKEN VON TOASTS IM MINIOFEN MIT ROTISSERIE:

Lesen Sie zusätzlich das Kapitel „Allgemeine Bedienung des Miniofens“!

- Stellen Sie den Temperaturregler (E) bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn auf die höchste Temperaturstufe.
- Stellen Sie den Drehregler (F) auf Ober- und Unterhitze  ein.
- Belegen Sie Ihre Toastbrotsscheiben mit den gewünschten Zutaten (z.B. Schinken) und geben den Käse darauf. Geben Sie die belegten Toastbrotsscheiben auf den Grillrost (außerhalb des Backofens). Legen Sie die Toastbrotsscheiben nicht zu weit nach außen. Schieben Sie zum Auffangen von herabtropfenden Zutaten das Backblech in die unterste Führungsschiene.
- Nach ausreichender Vorheizzeit, öffnen Sie die Glastüre (M) und schieben den Grillrost (S) mit höchstens 4 Toastbroten in die mittlere Führungsschiene ein.



Beachten Sie beim Einführen des Grillrostes, dass die 4 Wölbungen (Standfüße) des Grillrostes nach unten zeigen.

- Stellen Sie den Timer (G) auf die gewünschte Dauer ein.
- Kurz bevor der Käse schmilzt, drehen Sie den Drehregler (F) auf Oberhitze  zum Überbacken des Belags.
- Sobald die Toastbrotsscheiben den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben, schalten Sie das Gerät ab, trennen es vom Netz und entnehmen den Grillrost (S) mit der Entnahmehilfe (Q).

BRATEN IM MINIOFEN MIT ROTISSERIE:

Lesen Sie zusätzlich das Kapitel „Allgemeine Bedienung des Miniofens“!

i Sie können in Ihrem Miniofen auch Zutaten wie Fisch oder Fleisch braten. Wenn Sie es wünschen, können Sie Ihre Zutaten auch mit etwas Butter oder hitzebeständigem Pflanzenöl bestreichen um eine bessere Bräunung zu erhalten. Dauer und Temperatúrauswahl sind u. A. abhängig von der Art, Größe und dem Gewicht sowie der Menge Ihrer Zutaten und Ihren Vorlieben.

- Den Miniofen vorwärmen (ca. 10 Minuten), damit auch die Glastür (M) warm wird.
- Legen Sie die Zutaten auf das Backblech (R).
- Stellen Sie den Drehregler (F) auf Ober- und Unterhitze  (ggf. mit Umluft ).
- Öffnen Sie die Glastüre (M) und schieben das Backblech (R) mit den Zutaten in die mittlere Führungsschiene ein.
- Stellen Sie die gewünschte Bratzeit über den Timer (G) ein.

Je nachdem welche Zutaten Sie verwenden, können Sie auch den Grillrost anstelle des Backbleches verwenden. Dies ist insbesondere bei stark flüssigkeits-haltigen Zutaten empfehlenswert. Setzen Sie in diesem Fall aber auch immer das Backblech in die unterste Führungsschiene um Bratensäfte aufzufangen.

TIPPS ZUM BRATEN:

i Je nach Vorliebe, kann es beim Braten oder Grillen bei einigen Zutaten (z. B. Würstchen) auch sinnvoll sein, den Drehregler "Funktion" auf Unterhitze zu stellen. Beachten Sie hierbei aber, dass Sie Ihre Zutaten nach einiger Zeit wenden sollten.

Steaks braten/grillen:

- Grundsätzlich empfehlen wir Ihnen bei der Zubereitung von Steaks, dass Sie diese vorher scharf in der Pfanne anbraten und zum fertig Garen in den Miniofen geben. Hierbei sollte eine relativ geringe Temperatur (je nach Fleischsorte 100-150°C) gewählt werden um saftige Steaks zu erhalten.
- Für das Braten bzw. Grillen von rohen Steaks sollte der Backofen auf höchster Stufe ca. 10 Minuten bei Ober- und Unterhitze vorgeheizt werden. Schieben Sie dann das Backblech (R) in die mittlere Führungsschiene. Öffnen Sie die Glastür (M) nur wenn es unbedingt nötig ist, sonst kann zu viel Wärme entweichen.
- Bei stark flüssigkeitshaltigen Fleischsorten, wie beispielsweise Hackfleisch

empfehlen wir Ihnen das Backblech nach der Vorheizzeit (10 min Unter- und Oberhitze) in die oberste Schiene einzuführen. Wenn der gewünschte Bräunungsgrad an der Oberseite erreicht ist, wenden Sie die Hackfleischsteaks und führen das Backblech wieder in die oberste Schiene ein und grillen die Steaks bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

BACKEN IM MINIOFEN MIT ROTISSERIE:

Lesen Sie zusätzlich das Kapitel „Allgemeine Bedienung des Miniofens“!

i Ihr Miniofen ist auch zum Backen von beispielsweise Kuchen geeignet. Achten Sie darauf dass der Teig beim Aufbacken nicht an die Heizelemente bzw. das innere Gehäuse geraten kann. Die Backzeit und Temperatur sind abhängig von der jeweiligen Rezeptur.

Je nach Rezept empfehlen wir Ihnen zum Backen den Betrieb mit Unterhitze, Ober- und Unterhitze oder Umluft.

Grillen bzw. Braten mit Hilfe des Drehspießes im Miniofen:

Lesen Sie zusätzlich das Kapitel „Allgemeine Bedienung des Miniofens“!

i Das Gerät verfügt über eine Rotisserie-Funktion, d. h. einen Drehspieß mit dem Sie beispielsweise Geflügel und Fleisch grillen oder braten können (z. B. Rollbraten oder Hähnchen). Die Rotisserie-Funktion arbeitet zusätzlich mit der Umluft-Funktion. Achten Sie dabei darauf, dass die Zutaten nicht zu groß sind, sonst kann sich der Drehspieß nicht drehen weil das Grillgut am Gehäuse blockiert wird. Temperatur und Dauer sind abhängig von Art und Größe des Grillgutes.

i Wenn Sie beispielsweise ein Hähnchen im Miniofen mit der Rotisserie-Funktion (+Umluft) zubereiten möchten, empfehlen wir Ihnen dies (aufgetaut) vorher innen und außen zu würzen und mit hitzebeständigem Pflanzenöl zu bestreichen, dies sorgt für eine krosse und knusprige Haut. Sie können das Hähnchen auch während des Garvorgangs von Zeit zu Zeit vorsichtig mit dem Öl bestreichen. Zur Zubereitung eines Hähnchens empfehlen wir Ihnen dies je nach Größe etwa 60-70 Minuten bei ca. 180-200°C zu Grillen. Wir empfehlen Ihnen Flügel und Schenkel des Hähnchens mit einer geeigneten, temperaturbeständigen Bindschnur zu fixieren.

- Den Miniofen vorwärmen (ca. 10 Minuten), damit auch die Glastür (M) warm wird.

- Setzen Sie eine der Drehspießklemmen (O) am nicht abgerundeten Ende des Drehspießes (N) auf. Setzen Sie die Klemme (O) so auf, dass deren Spitze in den inneren Bereich, also dorthin wo dann die Zutaten angebracht werden, zeigt und schrauben sie fest.
- Stecken Sie das zu grillende Geflügel oder Fleisch am abgerundeten Ende auf den Drehspieß (N) und schieben es auf die Drehspießklemme (O) die Sie auf dem Drehspieß (N) angebracht haben.



Sorgen Sie dafür, dass die zu grillenden Zutaten gleichmäßig auf dem Drehspieß (N) verteilt sind. Verwenden Sie nur so viel Fleisch oder Geflügel, dass die beiden Nuten (N1/N2) auch nach dem Aufschieben der zweiten Drehspießklemme (O) frei bleiben.

- Stecken Sie die zweite Drehspießklemme (O) auf den Drehspieß (N) und schieben die Spitzen der Drehspießklemme (O) soweit in das zu grillende Fleisch, dass die Nuten (N1/N2) frei zugänglich sind und die Zutaten fixiert sind.
- Schrauben Sie nun die 2. Drehspießklemme (O) auf dem Drehspieß (N) fest.



Das Backblech soll während des Grillens Bratensäfte und Fett auffangen und somit verhindern, dass diese auf das untere Heizelement gelangen.

- Öffnen Sie die Glastüre (M) und schieben das Backblech (R) in die unterste Führungsschiene ein.

Platzieren Sie den Drehspieß (N) mit den Zutaten wie folgt im Garraum.

- Stecken Sie zuerst das abgerundete Ende des Drehspießes (N) unter Verwendung der Entnahmehilfe (P) in die Antriebshülse (K).



Achten Sie darauf, dass die Zutaten beim Drehen nicht das obere Heizelement berühren!

- Legen Sie das andere Ende des Drehspießes (N) auf die gegenüberliegende, dafür vorgesehene Halterung, so dass der Drehspieß (N) mit der äußeren Nut dort eingeführt wird.
- Stellen Sie den Temperaturregler (E) auf die gewünschte Temperatur ein.
- Stellen Sie den Drehregler (F) auf Rotisseriefunktion mit Umluft  ein.
- Stellen Sie die gewünschte Grillzeit über den Timer (G) ein. Die Kontrollleuchte (H) schaltet sich ein.
- Grillen Sie das Fleisch oder Geflügel, bis es gar ist.

Bitte lassen Sie die Glastür (M) während des Grillvorganges einen Spalt geöffnet. Am Ende der Grillzeit ertönt ein akustisches Signal und der Ofen schaltet sich automatisch aus. Die Kontrollleuchte (H) erlischt.

Hinweis: Wenn das Fleisch oder Geflügel gar, aber die Grillzeit noch nicht vorüber ist, können Sie den Ofen ausschalten, indem Sie den Drehregler (F) auf "OFF" und den Timer (G) auf Position "0" drehen.



Während des Betriebes werden das Gehäuse und die Glastür sehr heiß. Berühren Sie keinesfalls mit bloßen Händen die heißen Oberflächen! Fassen Sie die heiße Glastür nur an dem vorhandenen Griff an und tragen Sie hierfür wärmeisolierende Kochhandschuhe. Verbrennungsgefahr!



Verwenden Sie zum Wechseln von Zubehörtteilen bei noch warmen Backofen stets wärmeisolierende Kochhandschuhe und die jeweilige Entnahmehilfe. Verbrennungsgefahr!

Wenn das Fleisch oder Geflügel gar ist, gehen Sie wie folgt vor:

- Stellen Sie den Drehregler (F) auf "OFF" und den Temperaturregler (E) bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn sowie den Timer (G) auf Position "0" und trennen das Gerät vom Netz.
- Öffnen Sie die Glastür (M).
- Entnehmen Sie den Drehspieß (N) mit der Entnahmehilfe (P) wie im Kapitel „Benutzung des Gerätes“ beschrieben.
- Legen Sie den Drehspieß (N) mit dem Fleisch oder Geflügel auf eine geeignete Unterlage (z.B. Teller) und entfernen die Drehspießklemme (O) am abgerundeten Ende des Drehspießes (N). Vorsicht, die Drehspießklemmen sind heiß!
- Ziehen Sie nun den Drehspieß (N) aus dem Fleisch heraus. Vorsicht! Der Drehspieß (N) und die Zutaten sind heiß!
- Entnehmen Sie das Backblech (R) vorsichtig mit Hilfe der Entnahmehilfe (Q) wie im Kapitel „Benutzung des Gerätes“ beschrieben. Vorsicht! Das Backblech (R) sowie eventuell vorhandene Bratensäfte, Fett oder Ähnliches sind heiß. Achten Sie darauf, dass nichts über den Rand des Backbleches (R)

schwappt. Lassen Sie das Backblech einschließlich Inhalt vorher ausreichend abkühlen.

- Schließen Sie die Glastür (M).

Wenn Sie nun keine weiteren Speisen im Miniofen zubereiten möchten, gehen Sie wie im Kapitel „Allgemeine Bedienung des Miniofens“ unter Punkt „Außerbetriebnahme“ beschrieben vor. Das Gerät muss nach jeder Benutzung ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Lassen Sie das Gerät und alle Zubehörteile auf Raumtemperatur abkühlen bevor Sie es/sie reinigen und/oder verstauen.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und
Vertriebs GmbH & Co KG

STÖRUNG UND BEHEBUNG

Störung:	Ursache:	Behebung:
Das Gerät zeigt keine Funktion und die Kontrollleuchte leuchtet nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit der Schutzkontakt-Steckdose verbunden.	Den Netzstecker in die Schutzkontakt-Steckdose einstecken.
	Der Timer wurde nicht weit genug gedreht.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit und den Drehregler auf die gewünschte Betriebsart ein und beachten Sie dabei den Schalterpunkt des Timers. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.
Die Kontrollleuchte leuchtet aber das Gerät heizt nicht.	Der Drehregler zur Einstellung der Betriebsart befindet sich in der "OFF" Position.	Drehen Sie den Drehregler auf die gewünschte Betriebsart.
Während der ersten Benutzung tritt leichte Rauch- und Geruchsentwicklung auf.	Auf den Heizelementen befinden sich schützende Substanzen, welche eine Korrosion während des Transports verhindern.	Führen Sie einen Heizvorgang ohne Lebensmittel durch. Danach ist die leichte Rauch- und Geruchsentwicklung verschwunden.
Während der Benutzung tritt Rauch- und Geruchsentwicklung auf.	Auf den Heizelementen befinden sich Lebensmittel- oder Reinigungsreste.	Entnehmen Sie die Speise und setzen Sie den Garvorgang ohne Lebensmittel bei geöffneter Glastür fort, bis die Rauchentwicklung verschwunden ist.

Störung:

Die Garzeit der Speise erscheint zu lang.

Ursache:

Möglicherweise ist die Glastüre nicht richtig geschlossen und die Hitze ist durch diese Öffnung nach außen entwichen.

Möglicherweise wurde die Glastür zu oft geöffnet um den Garfortschritt zu überprüfen.

Behebung:

Schließen Sie die Glastür stets komplett. (Ausnahme: Grillen mit Hilfe des Drehspießes im Miniofen).

Öffnen Sie die Tür nicht öfter als unbedingt notwendig.

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne weiter. Die Telefonnummer finden Sie in unseren Garantiebedingungen oder auf der Garantiekarte. Unter der Internetadresse www.parkhammer-electronic.at finden Sie weitere interessante und nützliche Hinweise zu diesem Gerät. Auch bei einem eventuellen Verlust der Bedienungsanleitung kann diese dort eingesehen bzw. heruntergeladen werden.

WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE



Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen! Stromschlaggefahr!



Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt. Das Gerät nie in Wasser tauchen. Stromschlaggefahr!



Benutzen Sie zur Reinigung nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder scharfkantige Gegenstände.

REINIGUNG DES MINIOFEN MIT ROTISSERIE

- Zur Reinigung des Geräteäußeren benutzen Sie ein trockenes, allenfalls mäßig feuchtes, gut ausgewrungenes Tuch.
- Anschließend gut trocken reiben.

REINIGUNG DES GARRAUMS UND DER GLASTÜR



Um Gefährdungen zu vermeiden, reinigen Sie nicht die Heizelemente und verwenden Sie zur Garraumreinigung kein Backofenspray, da sich die Rückstände auf den Heizelementen nicht restlos entfernen lassen.

- Reinigen Sie Garraum und Glastür (M) mit einem allenfalls mäßig feuchten Tuch.
- Anschließend gut trocken reiben.

REINIGUNG DER KRÜMELSCHUBLADE



Reinigen Sie nach jeder Verwendung die Krümelschublade und gehen wie folgt vor:

- Öffnen Sie die Glastür (M) im abgekühlten Zustand.
- Entnehmen die Krümelschublade (J), diese befindet sich unter dem untersten Heizelement.
- Reinigen Sie die Krümelschublade (J) mit einem trockenen, allenfalls mäßig feuchten Tuch.
- Anschließend gut trockenreiben.
- Die Krümelschublade (J) wieder ins Gerät einsetzen.

REINIGUNG DER ZUBEHÖRTEILE

Wenn Sie die Zubehörteile nach jedem Grill-/ Backvorgang reinigen, vermeiden Sie, dass Speisereste einbrennen.

- Zubehörteile können in spülmittelhaltigem Wasser gesäubert werden.
- Anschließend alle Teile gründlich mit klarem Wasser abspülen und gut abtrocknen.

AUFBEWAHRUNG:

Nach dem Reinigen des Miniofen mit Rotisserie, bringen Sie alle Zubehörteile wieder an und verstauen diesen an einem trockenen Ort.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und
Vertriebs GmbH & Co KG

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung:	220 - 240V~
Nennfrequenz:	50 Hz
Nennleistung	1400-1650W
Schutzklasse:	I

ENTSORGUNG



Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Das Verpackungsmaterial kann an öffentlichen Sammelstellen zur Wiederverwendung abgegeben werden.



Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll! Entsprechend gesetzlicher Vorschriften muss das Altgerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zugeführt werden. Dabei werden im Altgerät enthaltene Wertstoffe wiederverwertet und die Umwelt geschont. Weiterführende Auskünfte erteilen die zuständige kommunale Verwaltungsbehörde oder Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.

GARANTIE

GARANTIEBEDINGUNGEN (AT)

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt am Tag des Kaufs bzw. am Tag der Übergabe der Ware. Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen sind die Vorlage des Kassabons sowie die Ausfüllung der Garantiekarte dringend erforderlich. Bitte bewahren Sie den Kassabon und die Garantiekarte daher auf!

Sehr geehrter Kunde,
circa 95 % der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per e-mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.

Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

Der Hersteller garantiert die kostenfreie Behebung von Mängeln, die auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, nach Wahl des Herstellers durch Reparatur, Umtausch oder Geldrückgabe. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch einen Unfall, durch ein unvorhergesehenes Ereignis (z. B. Blitz, Wasser, Feuer etc.), unsachgemäße Benützung oder Transport, Missachtung der Sicherheits- und Wartungsvorschriften oder durch sonstige unsachgemäße Bearbeitung oder Veränderung verursacht wurden.

Die Garantiezeit für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßen Gebrauch (z.B.: Leuchtmittel, Akkus, Reifen etc.) beträgt 6 Monate. Spuren des täglichen Gebrauches (Kratzer, Dellen etc.) stellen keinen Garantiefall dar.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Übergeber gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit, das defekte Gerät zwecks Reparatur an die Servicestelle zu senden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig. Sollten die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sein, werden Sie jedenfalls vorher verständigt.

GARANTIEKARTE (AT)

Serviceadresse(n):

Parhammer Electronic Service GmbH**Salzweg 2, Gewerbegebiet, 4894 Oberhofen am Irrsee****www.parhammer-electronic.at**

Hotline:

Tel: +43 (0) 6213-69941

Hersteller-/Importeurbezeichnung:

Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG**Schlagenhofener Weg 40,****D-82229 Seefeld**

Email:

hup-kundendienst@aon.at

Produktbezeichnung:

Miniofen mit Rotisserie

Produkt-/Herstellerkennzeichnungsnummer:

MB 1500

Artikelnummer:

90081

Aktionszeitraum:

10/2012

Firma und Sitz des Verkäufers:

Hofer KG, A-4642 Sattledt, Hofer Straße 2

Fehlerbeschreibung:

Name des Käufers:

PLZ/Ort:

Straße:

Tel.Nr.:

E-Mail:

Unterschrift:

DEUTSCH

FRANÇAISE

ITALIANO

SLOVENŠČINA

GARANTIE

GARANTIEBEDINGUNGEN (CH)

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt am Tag des Kaufs bzw. am Tag der Übergabe der Ware. Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen sind die Vorlage des Kassabons sowie die Ausfüllung der Garantiekarte dringend erforderlich. Bitte bewahren Sie den Kassabon und die Garantiekarte daher auf!

Sehr geehrter Kunde,
circa 95 % der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per e-mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.

Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

Der Hersteller garantiert die kostenfreie Behebung von Mängeln, die auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, nach Wahl des Herstellers durch Reparatur, Umtausch oder Geldrückgabe. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch einen Unfall, durch ein unvorhergesehenes Ereignis (z. B. Blitz, Wasser, Feuer etc.), unsachgemässe Benützung oder Transport, Missachtung der Sicherheits- und Wartungsvorschriften oder durch sonstige unsachgemässe Bearbeitung oder Veränderung verursacht wurden.

Die Garantiezeit für Verschleiss- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemässen Gebrauch (z.B.: Leuchtmittel, Akkus, Reifen etc.) beträgt 6 Monate. Spuren des täglichen Gebrauches (Kratzer, Dellen etc.) stellen keinen Garantiefall dar.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Übergeber gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit, das defekte Gerät zwecks Reparatur an die Servicestelle zu senden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig. Sollten die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sein, werden Sie jedenfalls vorher verständigt.

GARANTIEKARTE (CH)

Serviceadresse(n):

HUP Service – Sertronics AG, Fegistrasse 5, 8957 Spreitenbach

Hotline:

Tel: +41 (0) 435 004 117, Fax +41 (0) 435 004 237

Hersteller-/Importeurbezeichnung:

**Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40,
D-82229 Seefeld**

Email:

info@hup-service.ch

Produktbezeichnung:

Miniofen mit Rotisserie

Produkt-/Herstellerkennzeichnungsnummer:

MB 1500

Artikelnummer:

90081

Aktionszeitraum:

10/2012

Firma und Sitz des Verkäufers:

**ALDI SUISSE AG
Niederstettenstrasse 3
CH-9536 Schwarzenbach SG**

Fehlerbeschreibung:

Name des Käufers:

PLZ/Ort:

Straße:

Tel.Nr.:

E-Mail:

Unterschrift:

DEUTSCH

FRANÇAISE

ITALIANO

SLOVENŠČINA

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und
Vertriebs GmbH & Co KG



KITCHENWARE

MINI-FOUR AVEC FONCTION RÔTISSERIE MB 1500 NOTICE D'UTILISATION



DEUTSCH

FRANÇAIS

ITALIANO

SLOVENŠČINA

Durée de l'offre : 10/2012
Type : MB 1500
Notice d'utilisation d'origine

INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir choisi le mini-four de Kitchenware. Vous venez d'acquérir un produit de haute qualité qui satisfait les normes de performance et de sécurité les plus élevées. Afin de manipuler correctement l'appareil et de garantir sa longévité, nous vous recommandons de respecter les indications suivantes.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ UE

La déclaration de conformité UE est disponible auprès du constructeur/importateur.

L'adaptateur secteur répond aux exigences de la loi allemande sur la sécurité des matériels techniques et produits de consommation et à la directive européenne basse tension. Cela est prouvé par le sigle GS de l'institut d'homologation indépendant :



Commercialisé par :

Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40
82229 Seefeld ALLEMAGNE

Éditeur de la notice :

Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40
82229 Seefeld ALLEMAGNE

Date d'édition : 10/2012

COMPOSANTS/CONTENU DE LA LIVRAISON



- A) Corps de l'appareil
- B) Entretoise (à l'arrière de l'appareil, sans ill.)
- C) Cordon électrique avec prise (sans ill.)
- D) Fentes d'aération
- E) Thermostat « TEMP » (température)
- F) Bouton de réglage « Fonction »
- G) « MINUTERIE » (temps/min)
- H) Témoin lumineux
- I) Éléments chauffants
- J) Tiroir ramasse-miettes

- K) Douille de commande du tournebroche (à droite dans la chambre de cuisson)
- L) Poignée de porte
- M) Porte en verre
- N) Tournebroche (avec rainures N1 et N2)
- O) Fourchette (2x)
- P) Outil de retrait du tournebroche
- Q) Outil de retrait de la plaque de cuisson/grille
- R) Plaque de cuisson
- S) Grille

Sous réserve de modifications techniques et visuelles.

DEUTSCH

FRANÇAIS

ITALIANO

SLOVENŠČINA

SOMMAIRE**Page**

Introduction	32
Déclaration de conformité UE	32
Composants/Contenu de la livraison	33
Généralités	35
– Notice d'utilisation.	35
– Explication des symboles	35
– Utilisation conforme	35
Sécurité	36-39
– Consignes générales de sécurité	36
– Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil	38
Installation et montage	40
– Avant la première utilisation.	40
Utilisation	41-50
– Utilisation générale du mini-four	41
– Mise hors service.	44
– Conseils d'utilisation de l'appareil	44
Panne et solution	51-52
Maintenance, nettoyage et entretien	53-54
– Nettoyage du mini-four	53
– Nettoyage de la chambre de cuisson et de la porte en verre	53
– Nettoyage du tiroir ramasse-miettes	53
– Nettoyage des accessoires	54
Caractéristiques techniques	55
Recyclage	56
Garantie	56-57
– Conditions de garantie CH	56
– Carte de garantie CH.	57

GÉNÉRALITÉS

NOTICE D'UTILISATION

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation avant la mise en service de l'appareil. Vous y trouverez une série de remarques utiles et importantes. Conservez cette notice d'utilisation et donnez-la avec l'appareil si vous le remettez à une autre personne.

EXPLICATION DES SYMBOLES



Les consignes de sécurité importantes sont désignées par ce symbole.
Danger – concerne les dommages corporels
Prudence – concerne les dommages matériels



Les informations importantes sont désignées par ce symbole.



Attention ! Surface chaude

UTILISATION CONFORME

Le mini-four est uniquement destiné à griller, toaster, cuire ou rôtir. De plus, l'appareil n'est pas destiné à une utilisation professionnelle mais uniquement à une utilisation privée. Il ne peut être utilisé par les employés de magasins, bureaux et autres établissements industriels, dans les propriétés agricoles, ou par les clients des hôtels, motels et autres types d'hébergement comme les chambres d'hôtes. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil n'est pas conforme et est strictement interdite. Nous ne pouvons être tenus responsables des dommages survenus à la suite d'une utilisation non conforme ou incorrecte.

DEUTSCH

FRANÇAIS

ITALIANO

SLOVENŠČINA

SÉCURITÉ

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ



Attention ! Pendant le fonctionnement de l'appareil, les surfaces deviennent brûlantes.

Les appareils électriques ne sont pas des jouets pour les enfants ! Utilisez et conservez l'appareil hors de portée des jeunes enfants. Les enfants ne sont pas conscients du danger inhérent à l'utilisation d'appareils électriques.

Les enfants âgés de plus de 8 ans et les personnes dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou les personnes manquant d'expérience et/ou de connaissances sont autorisés à utiliser ces appareils, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient été instruits quant à leur usage sûr et qu'ils aient compris les dangers en résultant. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans. Passé cet âge, les enfants peuvent réaliser ses opérations s'ils sont surveillés. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon.

L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance indépendant.

Si le cordon électrique est endommagé, seul un atelier spécialisé désigné par le constructeur est autorisé à le remplacer afin d'éviter tout risque de blessure, d'accident ou de dégâts à l'appareil. Seuls des ateliers spécialisés et habilités sont autorisés à effectuer les réparations.

Avant le nettoyage, retirez toujours la fiche de la prise secteur avec terre.

Risque d'électrocution !

Laissez complètement refroidir l'appareil et tous les accessoires.

N'utilisez pas de détergents ou de produits abrasifs puissants.

Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur du mini-four.

Respectez les autres indications du chapitre « MAINTENANCE, NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

Débranchez toujours la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant le nettoyage et lors de dysfonctionnements. Ne tirez jamais sur le cordon électrique. **Risque d'électrocution !**

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne l'utilisez pas en plein air, car ce dernier ne doit en aucun cas être exposé à la pluie ou à l'humidité. **Risque d'électrocution !**

Si l'appareil venait à tomber dans l'eau, débranchez d'abord la prise avant de le sortir de l'eau. Ne remettez pas l'appareil en service avant de l'avoir fait contrôler par un service après-vente agréé. Ceci s'applique également en cas de détérioration du cordon électrique ou de l'appareil, ou encore en cas de chute de l'appareil. **Risque d'électrocution !**

Assurez-vous de ne jamais placer l'adaptateur, le cordon d'alimentation et l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de sources de chaleur. Placez le cordon d'alimentation de telle manière qu'il n'entre pas en contact avec des objets chauds ou tranchants. **Risque d'électrocution !**

Ne pliez jamais le cordon électrique et ne l'enroulez pas autour de l'appareil sous peine de rupture du cordon. **Risque d'électrocution !**

N'utilisez pas l'appareil lorsque vous vous trouvez sur un sol humide ou que vos mains ou l'appareil sont mouillés. **Risque d'électrocution !**

N'ouvrez jamais l'appareil vous-même et n'essayez en aucun cas d'introduire à l'intérieur des objets métalliques. **Risque d'électrocution !**

Conservez l'emballage hors de portée des enfants - **Risque d'asphyxie !**

Seuls des ateliers spécialisés et habilités sont autorisés à effectuer les réparations. Les appareils réparés par du personnel non spécialisé représentent un danger pour l'utilisateur.

Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur avec terre, installée de manière conforme et dont la tension de secteur respecte la plaque signalétique. Veillez à ce que la prise secteur se trouve à proximité de l'appareil et soit facilement accessible de façon à ce que l'appareil puisse être rapidement débranché en cas d'accident.

Afin d'éviter tout accident, ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SPÉCIFIQUES À L'APPAREIL

Veillez à placer le mini-four sur une surface antidérapante et résistante à la chaleur. Afin d'éviter toute accumulation de chaleur, ne placez pas sous une étagère suspendue ou à des endroits similaires. Respectez un espacement minimal de 20 cm. Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace libre et de distance de sécurité entre l'appareil et tous les objets fusibles ou inflammables – **afin d'éviter toute mise en danger !**

Lorsqu'ils fonctionnent, les appareils électro-chauffants produisent de fortes températures qui peuvent provoquer des blessures. Le boîtier, la chambre de cuisson, la porte en verre, la grille, la plaque de cuisson et autres peuvent devenir très chauds. Ne touchez jamais les surfaces chaudes à mains nues ! Utilisez les poignées existantes et portez toujours des gants de cuisine calorifuges. Informez également les autres utilisateurs des risques. **Risque de blessure !**

Prudence lors de l'ouverture de la porte en verre ! De la vapeur chaude s'échappe - **Risque de brûlure !**

Laissez le mini-four refroidir suffisamment avant de remplacer ou de nettoyer les accessoires - **Risque de brûlure !**

Retirez la plaque de cuisson ou tout autre accessoire de la chambre de cuisson avant le chauffage/préchauffage. Si vous utilisez des accessoires tiers et que l'appareil est endommagé, la garantie ne s'applique pas.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine ! L'utilisation d'autres accessoires peut augmenter les risques d'accident. Lors d'accidents ou de dommages subséquents à l'utilisation d'accessoires tiers, la garantie ne s'applique pas.

Utilisez l'appareil uniquement pour la préparation d'aliments, en aucun cas à d'autres fins. Afin d'éviter toute mise en danger, ne placez pas d'aliments ou d'articles de vaisselle surdimensionnés dans la chambre de cuisson.

Ne recouvrez pas la grille ou la plaque d'une feuille d'aluminium, car le mini-four pourrait surchauffer.

Afin d'éviter tout risque pour votre santé ou tout dégât sur l'appareil, n'utilisez pas de décapant pour four à l'intérieur de la chambre de cuisson, car il est impossible d'enlever complètement les résidus présents sur les éléments chauffants.

Utilisez toujours des gants de cuisine calorifuges et les outils de retrait appropriés pour changer les accessoires lorsque le four est allumé et/ou chaud - **Risque de brûlure !**

Veillez à ce que l'appareil soit éteint avant de le brancher sur une prise secteur avec terre ou de le débrancher.

Avant de mettre ou de retirer des accessoires, éteignez l'appareil et débranchez-le. Laissez refroidir suffisamment l'appareil et tous les accessoires avant de les mettre ou de les retirer.

Surveillez constamment les aliments et ne choisissez pas un temps de cuisson trop long ni une température trop élevée. Certains ingrédients sont susceptibles de brûler si la température est trop élevée ou le temps de cuisson trop long.

Ne placez pas de vaisselle ni d'autres objets sur l'appareil.

DEUTSCH

FRANÇAIS

ITALIANO

SLOVENŠČINA

INSTALLATION ET MONTAGE

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



Après avoir sorti l'appareil de son emballage, veuillez contrôler qu'il est bien complet et qu'il n'a pas subi de dommage lors du transport, afin d'éviter tout danger. En cas de doute, ne l'utilisez pas et adressez-vous à notre service clientèle. Vous trouverez l'adresse de notre SAV dans nos conditions de garantie ainsi que sur la carte de garantie.

L'appareil est placé dans un emballage en vue d'éviter tout dégât lors du transport.

- Retirez avec précaution l'appareil de son emballage de vente.
- Retirez tous les éléments d'emballage.
- Nettoyez l'appareil ainsi que tous les accessoires pour enlever les résidus de poussières d'emballage conformément aux instructions du chapitre « MAINTENANCE, NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

Familiarisez-vous avec l'utilisation de l'appareil et des accessoires lorsque l'appareil est froid, c'est-à-dire avant la première utilisation. Vous écarterez ainsi tout éventuel risque de blessure.

Avant la première utilisation, il est nécessaire de laisser chauffer le mini-four à vide pendant environ 15 minutes comme indiqué dans la section « Utilisation de l'appareil », afin d'éliminer les résidus causés par la fabrication industrielle des éléments chauffants (I).

- Tournez le régulateur de température (E) jusqu'en butée dans le sens des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur la température la plus élevée.
- Tournez le bouton de réglage (F) sur la chaleur par le haut et par le bas .
- Ouvrez la porte en verre (M) et laissez-la ouverte pendant cette opération.
- Retirez les accessoires de la chambre de cuisson.
- Réglez la minuterie (G) sur 15 minutes en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



De légères odeurs et fumées peuvent éventuellement apparaître, ce qui est normal. Elles disparaissent après un court instant. Ceci n'est pas le signe d'un dysfonctionnement de l'appareil. Assurez-vous que l'aération est suffisante, par exemple en ouvrant la fenêtre.

Le mini-four s'éteint automatiquement au bout d'env. 15 minutes. Si vous souhaitez interrompre le processus prématurément, procédez comme suit.

- Tournez le thermostat (E) jusqu'en butée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, mettez le bouton de réglage (F) sur « OFF » et la minuterie (G) sur « 0 ».
- Débranchez la prise et laissez l'appareil refroidir complètement.
- Nettoyez le mini-four comme indiqué dans la section « MAINTENANCE, NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

UTILISATION

UTILISATION GÉNÉRALE DU MINI-FOUR

Pour utiliser le mini-four, procédez comme suit :

- Placez le mini-four à proximité d'une prise secteur avec terre.

Veillez à ce que la surface du support soit plate, sèche, antidérapante et résistante à la chaleur. La surface doit être résistante à la graisse et facile à nettoyer, car il est parfois difficile d'éviter les projections.

- Branchez maintenant le mini-four à la prise secteur avec terre.

i L'appareil ne commence à chauffer qu'après le réglage du bouton de réglage pour le mode de fonctionnement et de la minuterie.

- Réglez le thermostat (E) sur la température de votre choix.
- Réglez le mode de fonctionnement de votre choix avec le bouton de réglage (F) : chaleur par le haut , chaleur par le bas  chaleur par le haut et par le bas  ou chaleur par le haut et par le bas avec chaleur tournante  . Vous pouvez également activer la fonction rôtisserie + chaleur tournante , à l'aide du bouton de réglage (F) (voir aussi « Griller ou rôtir à l'aide du tournebroche dans le mini-four »).
- Réglez la minuterie (G) sur la durée de cuisson nécessaire prévue en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, au-delà de la légère résistance qui se fait sentir (point de commutation).

Le témoin lumineux (H) s'allume alors et vous indique que l'appareil commence à chauffer. Faites préchauffer le mini-four, si nécessaire. Lors de la préparation d'aliments gras ou susceptibles de dégager du liquide, introduisez la plaque de cuisson (R). Le jus de cuisson peut ainsi goutter dessus.

i Tournez toujours la minuterie (G) sur une durée supérieure à la durée souhaitée, puis revenez sur la durée de votre choix. La durée est ainsi programmée de manière sûre et précise.



Pendant que l'appareil fonctionne, le boîtier et la porte en verre sont très chauds. Ne touchez jamais les surfaces chaudes à mains nues ! Ne saisissez la porte en verre chaude que par la poignée prévue à cet effet et portez des gants de cuisine calorifuges. Risque de brûlure !



Utilisez toujours des gants de cuisine calorifuges et les outils de retrait appropriés pour changer les accessoires lorsque le four est chaud ! Risque de brûlure !



Ne placez jamais de vaisselle ou d'accessoires directement sur les éléments chauffants et veillez à ce que les aliments ne touchent jamais ces derniers. Afin d'éviter toute mise en danger, utilisez de préférence la plaque de cuisson pour la préparation d'aliments susceptibles de libérer du liquide.



Le choix de la température et la durée de la cuisson dépendent des propriétés des aliments concernés. Dans la plupart des cas, il est recommandé de préchauffer l'appareil pendant env. 10 minutes.



Votre mini-four possède une fonction chaleur tournante. Si vous positionnez le bouton de réglage « Fonction » sur le symbole , l'appareil active la chaleur par le haut et par le bas et la fonction chaleur tournante.



Attention : les températures à l'intérieur de la chambre de cuisson dépendent notamment du mode de fonctionnement sélectionné. Ainsi, lorsque la fonction chaleur tournante est activée, la température de la chambre de cuisson est moins élevée que lorsque l'appareil fonctionne en mode chaleur par le haut et par le bas, sans chaleur tournante. C'est la raison pour laquelle le régulateur de température comporte deux échelles de température : celle qui se trouve à l'extérieure permet le réglage de la température lorsque la fonction chaleur tournante est activée, celle qui se trouve à l'intérieur, lorsque la fonction chaleur tournante est désactivée.



Lors de l'utilisation de la grille, veillez à la placer correctement dans l'appareil. Veillez à ce que les 4 courbures (pieds) de la grille soient orientées vers le bas.

- Lorsque la température requise est atteinte, ouvrez la porte en verre (M) et introduisez vos aliments dans la chambre de cuisson sur la grille (S) ou la plaque de cuisson (R). Si vous utilisez le tournebroche, veuillez respecter les consignes de la section « Griller ou rôtir à l'aide du tournebroche dans le mini-four ».
- Quand la durée réglée est écoulée, la minuterie (G) éteint automatiquement le mini-four.

Vous pouvez également interrompre le processus de chauffage plus tôt.

- Réglez la minuterie (G) sur la position « 0 » en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

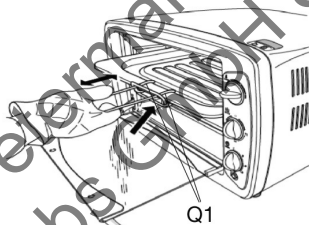
Un signal sonore retentit et le témoin lumineux (H) s'allume.

- Ouvrez la porte en verre (M).
- À l'aide des outils de retrait appropriés (P/Q) et de gants de cuisine calorifuges, sortez la plaque de cuisson (R), la grille (S) ou le tournebroche (N) de la chambre de cuisson.
- Fermez la porte en verre (M).

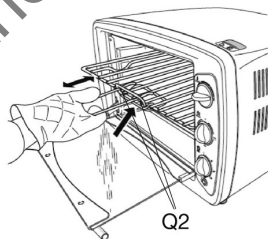
REMARQUE : l'utilisation de l'outil de retrait (Q) diffère selon que ce dernier est utilisé pour le retrait de la plaque de cuisson (R) ou pour le retrait de la grille (S).

- Lors du retrait de la plaque de cuisson (R), accrochez les deux crochets (Q1) supérieurs qui se trouvent côte à côte sur l'outil de retrait (Q) au-dessus de la plaque de cuisson (R) et poussez légèrement vers le bas la poignée de l'outil de retrait (Q) (voir la figure : Retrait de la plaque).
- Pour retirer la grille (S), accrochez les deux crochets (Q2) courts qui se trouvent éloignés l'un de l'autre à la grille (S) et poussez légèrement vers le bas la poignée de l'outil de retrait (Q) (voir figure : Retrait de la grille).

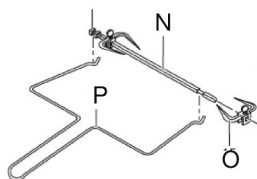
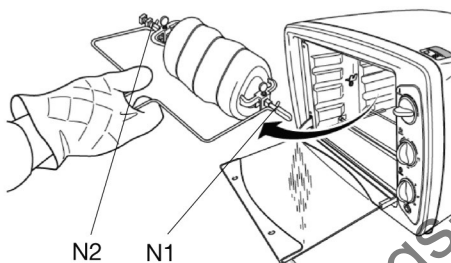
Retrait de la plaque



Retrait de la grille



- Pour retirer le tournebroche, insérez l'outil de retrait (P) par le bas en plaçant les courbures prévues à cet effet dans les rainures (N1 et N2) du tournebroche (N) (voir figure : Retrait du tournebroche et Tournebroche et outil de retrait).
- Soulevez d'abord le tournebroche (N) du support et retirez-le ensuite de la douille de commande (K) (voir figure : Retrait du tournebroche).

Tournebroche et outil de retrait**Retrait du tournebroche****MISE HORS SERVICE**

Éteignez l'appareil après chaque utilisation.

- Tournez le bouton de réglage (F) sur la position « OFF » et la minuterie (G) sur la position « 0 ».
- Coupez l'alimentation de l'appareil en débranchant la prise.
- Laissez totalement refroidir l'appareil.

CONSEILS D'UTILISATION DE L'APPAREIL

Pour faire cuire des plats préparés ou des pizzas surgelées, etc., respectez les indications du fournisseur.

FAIRE GRILLER DES TOASTS DANS LE MINI-FOUR :

Lisez également le chapitre « Utilisation générale du mini-four » !



Vous pouvez également faire griller des toasts dans le mini-four. Pour ce faire, nous vous recommandons d'utiliser la grille. Notez cependant que les barreaux métalliques de la grille marqueront la face inférieure de vos toasts de bandes plus claires. Si vous souhaitez que les deux faces des toasts aient le même aspect, nous vous conseillons de retourner les tranches à mi-cuisson.

Tournez toujours la minuterie (G) sur une durée supérieure à 10 minutes, puis revenez sur la durée de votre choix. La durée est ainsi programmée de manière sûre et précise. La coloration du toast dépend de la durée réglée. La durée habituelle pour des toasts est de quelques minutes. Quand la durée réglée est écoulée, un signal sonore retentit et la minuterie (G) éteint automatiquement le mini-four.

- Tournez le régulateur de température (E) jusqu'en butée dans le sens des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur la température la plus élevée.
- Placez le bouton de réglage (F) sur la chaleur combinée haut et bas .
- Placez les tranches de pain à toaster sur la grille (hors du four). Ne placez pas les tranches de pain trop vers l'extérieur. En fonction de leur taille, vous pouvez placer entre 2 et 4 toasts sur la grille.
- Après un temps de préchauffage suffisant (la porte en verre doit être chaude également, sans quoi une coloration homogène ne pourra pas être garantie), ouvrez la porte en verre (M) et faites coulisser la grille (S) dans les rails de guidage du milieu.
- Réglez la minuterie (G) sur la durée souhaitée. La porte en verre (M) et l'éclairage de la chambre de cuisson vous permettent de contrôler à tout moment la coloration de vos toasts sans ouvrir la porte en verre (M).

GRATINER DES TOASTS DANS LE MINI-FOUR :

Lisez également le chapitre « Utilisation générale du mini-four » !

- Tournez le régulateur de température (E) jusqu'en butée dans le sens des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur la température la plus élevée.
- Placez le bouton de réglage (F) sur la chaleur combinée haut et bas .
- Garnissez les tranches de pain à toaster avec les aliments souhaités (par ex. du jambon) et ajoutez du fromage sur le dessus. Placez les tranches de pain sur la grille (hors du four). Ne placez pas les tranches de pain trop vers l'extérieur. Introduisez la plaque de cuisson dans le rail de guidage inférieur, pour recueillir le liquide susceptible de s'échapper des aliments.
- Après un temps de préchauffage suffisant, ouvrez la porte en verre (M) et introduisez la grille (S) dans les rails de guidage du milieu, avec au maximum 4 pains à toaster.



Lorsque vous introduisez la grille, veillez à ce que ses 4 courbures (pieds) soient orientées vers le bas.

- Réglez la minuterie (G) sur la durée souhaitée.
- Juste avant que le fromage ne fonde, tournez le bouton de réglage (F) sur la chaleur par le haut  afin de faire gratiner la garniture.
- Dès que les toasts sont dorés à souhait, éteignez l'appareil, débranchez-le et retirez la grille (S) à l'aide de l'outil de retrait prévu à cet effet (Q).

RÔTIR DANS LE MINI-FOUR :

Lisez également le chapitre « Utilisation générale du mini-four » !

i Vous pouvez également rôtir du poisson ou de la viande dans votre mini-four. Si vous le souhaitez, vous pouvez enduire vos ingrédients d'un peu de beurre ou d'huile végétale résistante à la chaleur afin d'obtenir une meilleure coloration. La durée et la température choisie dépendent entre autres du type, de la taille, du poids et de la quantité d'aliments ainsi que de vos préférences.

- Préchauffez le mini-four (environ 10 minutes) ; la porte en verre (M) devient chaude.
- Déposez les ingrédients sur la plaque de cuisson (R).
- Placez le bouton de réglage (F) sur la chaleur combinée haut et bas  (le cas échéant, avec la chaleur tournante ).
- Ouvrez la porte en verre (M) et introduisez la plaque de cuisson (R) avec les ingrédients dans les rails de guidage du milieu.
- Réglez le temps de rôtissage souhaité avec la minuterie (G).

En fonction des ingrédients que vous faites rôtir, vous pouvez utiliser la grille au lieu de la plaque de cuisson. C'est notamment recommandé pour des aliments contenant beaucoup de liquide. Dans ce cas, placez toujours la plaque de cuisson dans le rail de guidage inférieur pour recueillir le jus de cuisson.

CONSEIL POUR RÔTIR :

i Selon les goûts, il est envisageable de positionner le bouton de réglage « Fonction » sur chaleur par le haut pour faire rôtir ou griller certains aliments (par exemple de petites saucisses). Dans ce cas, pensez cependant à retourner les aliments après quelques temps.

Faire rôtir ou griller des steaks :

- De manière générale, nous recommandons, pour la cuisson de steaks, de bien les faire revenir dans une poêle avant de finaliser la cuisson au mini-four. Choisissez alors une température assez basse (100 à 150 °C selon le type de viande) afin d'obtenir des steaks juteux.
- Pour faire rôtir ou griller des steaks crus, faites préchauffer le four à la puissance maximale pendant env. 10 minutes en activant la chaleur par le haut et par le bas. Introduisez la plaque de cuisson (R) dans le rail de guidage du milieu. Ouvrez la porte en verre (M) uniquement lorsque c'est absolument nécessaire, car cela provoque de grosses pertes de chaleur.
- Pour les types de viandes qui dégorgent beaucoup de jus, comme la viande

hachée, nous vous recommandons d'introduire la plaque de cuisson dans le rail de guidage supérieur, une fois le temps de préchauffage écoulé (10 min. de chaleur par le haut et par le bas). Lorsque la face supérieure est dorée à souhait, retournez le steak haché et introduisez à nouveau la plaque de cuisson dans le rail supérieur. Laissez ensuite les steaks griller jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment dorés à votre goût.

CUIRE DANS LE MINI-FOUR :

Lisez également le chapitre « Utilisation générale du mini-four » !

i Votre mini-four est également adapté à la cuisson de gâteaux par exemple. Veillez à ce que la pâte ne puisse pas entrer en contact avec les éléments chauffants ou avec l'intérieur du boîtier de l'appareil lors de la cuisson. Le temps de cuisson et la température dépendent de la recette utilisée.

Pour la cuisson, nous vous recommandons d'utiliser, en fonction du plat, la chaleur par le haut, la chaleur par le haut et le bas ou la chaleur tournante.

Griller ou rôtir à l'aide du tournebroche dans le mini-four :

Lisez également le chapitre « Utilisation générale du mini-four » !

i L'appareil dispose d'une fonction rôtisserie, c.-à-d. d'un tournebroche qui permet par exemple de griller ou rôtir des volailles et des viandes (par ex. rôti roulé ou poulet). La fonction rôtisserie s'ajoute à la fonction chaleur tournante. Veillez alors à ce que les ingrédients ne soient pas trop grands, sinon les aliments sont bloqués contre le boîtier et le tournebroche ne peut donc pas tourner. La température et la durée dépendent du type et de la taille des aliments.

i Ainsi, si vous souhaitez faire cuire un poulet dans le mini-four avec la fonction rôtisserie (+ chaleur tournante), nous vous recommandons d'assaisonner le poulet, une fois décongelé, avec des herbes aromatiques (intérieur et extérieur) et de l'enduire d'huile végétale résistante à la chaleur : vous obtiendrez ainsi une peau dorée et croustillante. Au cours de la cuisson, vous pouvez arroser de temps en temps le poulet avec de l'huile. Pour un poulet, nous vous recommandons de le faire griller pendant 60 à 70 minutes (selon la taille du poulet) à env. 180-200°C. Nous vous conseillons également d'attacher les cuisses et les ailes du poulet avec une ficelle appropriée, résistant à la chaleur.

- Préchauffez le mini-four (environ 10 minutes) ; la porte en verre (M) devient chaude.

- Placez l'une des fourchettes (O) à l'extrémité non arrondie du tournebroche (N). Placez la fourchette (O) de manière à ce que ses piques soient orientées vers l'intérieur, c.-à-d. là où les ingrédients seront placés, et vissez-la fermement.
- Placez la volaille ou la viande à griller à l'extrémité arrondie du tournebroche (N) et poussez-la sur la fourchette (O) que vous avez placée sur le tournebroche (N).

i Veillez à répartir les ingrédients à griller de façon uniforme sur le tournebroche (N). Adaptez la quantité de viande ou de volaille de sorte que les deux rainures (N1/N2) restent libres même une fois la deuxième fourchette (O) repoussée.

- Insérez la deuxième fourchette (O) sur le tournebroche (N) et poussez les piques de la fourchette (O) dans la viande à griller de sorte que les rainures (N1/N2) soient accessibles et que les aliments soient fixés.
- Vissez alors la 2ème fourchette (O) sur le tournebroche (N).

i La plaque de cuisson doit recueillir le jus de cuisson et la graisse pendant la cuisson afin d'empêcher que ceux-ci ne tombent sur les éléments chauffants inférieurs.

- Ouvrez la porte en verre (M) et introduisez la plaque de cuisson (R) dans les rails de guidage inférieurs.

Placez le tournebroche (N) avec les ingrédients dans la chambre de cuisson de la manière suivante.

- Insérez d'abord l'extrémité arrondie du tournebroche (N) à l'aide de l'outil de retrait (P) dans la douille de commande (K).



Vérifiez que les ingrédients ne touchent pas les éléments chauffants supérieurs lors de la rotation !

- Déposez l'autre extrémité du tournebroche (N) sur le support opposé prévu à cet effet, de manière à ce que la rainure extérieure du tournebroche (N) s'y insère.
- Réglez le thermostat (E) sur la température souhaitée.
- Tournez le bouton de réglage (F) sur la fonction rôtisserie avec chaleur tournante .
- Réglez le temps de cuisson souhaité avec la minuterie (G). Le témoin lumineux (H) s'allume.
- Grillez la viande ou la volaille jusqu'à ce qu'elle soit cuite.

Laissez la porte en verre (M) légèrement ouverte pendant la cuisson. Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit et le four s'éteint automatiquement. Le témoin lumineux (H) s'éteint.

Remarque : si la viande ou la volaille est cuite, mais que le temps de cuisson n'est pas encore écoulé, vous pouvez éteindre le four en tournant le bouton de réglage (F) sur « OFF » et la minuterie (G) sur la position « 0 ».



Pendant que l'appareil fonctionne, le boîtier et la porte en verre sont très chauds. Ne touchez jamais les surfaces chaudes à mains nues ! Ne saisissez la porte en verre chaude que par la poignée prévue à cet effet et portez des gants de cuisine calorifuges. Risque de brûlure !



Utilisez toujours des gants de cuisine calorifuges et les outils de retrait appropriés pour changer les accessoires lorsque le four est encore chaud. Risque de brûlure !

Lorsque la viande ou la volaille est cuite, procédez comme suit :

- Tournez le bouton de réglage (F) sur « OFF », le thermostat (E) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, et la minuterie (G) sur la position « 0 », puis débranchez l'appareil.
- Ouvrez la porte en verre (M).
- Retirez le tournebroche (N) à l'aide de l'outil de retrait (P) comme indiqué dans le chapitre « Utilisation de l'appareil ».
- Placez le tournebroche (N) avec la viande ou la volaille sur une surface appropriée (par exemple une assiette) et retirez la fourchette (O) au niveau de l'extrémité arrondie du tournebroche (N). Attention : les fourchettes sont brûlantes !
- Retirez maintenant le tournebroche (N) de la viande. Attention ! Le tournebroche (N) et les aliments sont chauds !
- Retirez la plaque de cuisson (R) avec précaution en utilisant l'outil de retrait (Q) comme stipulé dans le chapitre « Utilisation de l'appareil ». Attention ! La plaque de cuisson (R) et les éventuels jus de cuisson, graisses ou autres, sont chauds. Veillez à ce que rien ne déborde de la plaque de cuisson (R). Laissez la plaque de cuisson et son contenu refroidir suffisamment.

- Fermez la porte en verre (M).

Si vous ne souhaitez cuire aucun autre aliment dans le mini-four, procédez comme indiqué dans le chapitre « Utilisation générale du mini-four » sous le point « Mise hors service ». L'appareil doit être éteint et débranché après chaque utilisation. Laissez refroidir l'appareil et tous les accessoires à température ambiante avant de les nettoyer et/ou de les ranger.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und
Vertriebs GmbH & Co KG

PANNE ET SOLUTION

Panne :	Cause :	Solution :
L'appareil ne fonctionne pas et le témoin lumineux n'est pas allumé.	La fiche n'est pas reliée à la prise secteur avec terre.	Insérez la fiche de l'appareil dans la prise secteur avec terre.
	La minuterie n'a pas été suffisamment tournée.	Réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité et le bouton de réglage sur le mode de fonctionnement souhaité, en tenant compte du point de commutation de la minuterie. Réglez le thermostat sur la température souhaitée.
Le témoin lumineux s'allume mais l'appareil ne chauffe pas.	Le bouton de réglage du mode de fonctionnement se trouve sur la position « OFF ».	Tournez le régulateur de température sur le mode de fonctionnement souhaité.
Lors de la première utilisation, de légères odeurs et fumées sont apparues.	Les éléments chauffants sont recouverts de matières protectrices qui empêchent toute corrosion pendant le transport.	Faites chauffer l'appareil sans y mettre d'aliments. Les légères odeurs et fumées disparaissent ensuite.
Lors de l'utilisation, de légères odeurs et fumées apparaissent.	Les éléments chauffants comportent des restes de nourriture ou des résidus de détergent.	Retirez les aliments et poursuivez la cuisson sans aliments en laissant la porte du four ouverte, jusqu'à ce que les fumées disparaissent.

DEUTSCH

FRANÇAIS

ITALIANO

SLOVENŠČINA

Panne :

Le temps de cuisson des aliments semble trop long.

Cause :

La porte en verre n'est peut-être pas correctement fermée et la chaleur s'échappe vers l'extérieur.

Vous avez peut-être trop souvent ouvert la porte en verre afin de surveiller la cuisson.

Solution :

Refermez complètement la porte en verre. (Exception : grillade à l'aide du tournebroche dans le mini-four)

N'ouvrez la porte que si cela s'avère absolument nécessaire.

Si le problème rencontré n'est pas énuméré dans ce tableau, merci de contacter notre service clientèle. Nos conseillers client se feront un plaisir de vous aider. Vous trouverez le numéro de téléphone de notre SAV dans nos conditions de garantie ainsi que sur la carte de garantie.

MAINTENANCE, NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Débranchez toujours la prise avant le nettoyage et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger ! Risque d'électrocution !



Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Risque d'électrocution !



N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou récurants, ni d'objets pointus pour nettoyer l'appareil.

NETTOYAGE DU MINI-FOUR :

- Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, utilisez un tissu sec, tout au plus légèrement humidifié et bien essoré.
- Essuyez ensuite en frottant.

NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON ET DE LA PORTE EN VERRE :



Afin d'éviter toute mise en danger, ne nettoyez pas les éléments chauffants et n'utilisez pas de décapant pour four pour nettoyer la chambre de cuisson car il est impossible d'enlever complètement les résidus présents sur les éléments chauffants.

- Nettoyez la chambre de cuisson et la porte en verre (M) avec un tissu très légèrement humide.
- Essuyez ensuite en frottant.

NETTOYAGE DU TIROIR RAMASSE-MIETTES :



Nettoyez le tiroir ramasse-miettes après chaque utilisation en procédant comme suit :

- Ouvrez la porte en verre (M) lorsque l'appareil est froid.
- Retirez le tiroir ramasse-miettes (J) qui se trouve sous l'élément chauffant inférieur.
- Nettoyez le tiroir ramasse-miettes (J) avec un tissu sec, tout au plus légèrement humidifié.
- Essuyez ensuite en frottant.

Mini-four avec fonction rôtisserie Maintenance, nettoyage et entretien

- Remplacez le tiroir ramasse-miettes (J) dans l'appareil.

NETTOYAGE DES ACCESSOIRES :

Le fait de nettoyer les accessoires après chaque opération de cuisson permet d'empêcher que les restes de nourriture ne se calcinent.

- Vous pouvez laver les accessoires dans de l'eau mélangée à du produit vaisselle.
- Rincez ensuite toutes les pièces abondamment à l'eau claire et faites bien sécher.

RANGEMENT :

Après avoir nettoyé le mini-four, remontez tous les accessoires et rangez le mini-four dans un endroit sec.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale : 220 – 240 V~
Fréquence nominale : 50 Hz
Puissance nominale : 1 400-1 650 W
Classe de protection : I

RECYCLAGE



L'emballage du produit est composé de matériaux recyclés. Le matériel d'emballage peut être remis aux centres de tri publics pour être réutilisé.



Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets domestiques ! Selon les prescriptions légales, lorsqu'un appareil n'est plus en état de fonctionner, il doit être amené à un centre de tri attribué. Les matériaux contenus dans l'appareil pourront ainsi être réutilisés et l'environnement préservé. Les autorités communales ou votre centre de tri local vous fourniront des renseignements plus détaillés.

GARANTIE

CONDITIONS DE GARANTIE (CH)

La garantie est valable pour une durée de trois ans à dater du jour de l'achat ou de la livraison effective des articles. Elle ne peut être reconnue valable que sur production du bon de caisse et du bon de garantie dûment renseigné. Il est donc indispensable de conserver ces deux documents.

*Cher client,
environ 95 % des réclamations sont malheureusement dues à une mauvaise manipulation; il y est à remédier sans problèmes tout simplement en vous mettant en contact via téléphone, mail ou fax avec notre centre de services installé expressément à cet effet. En conséquence, veuillez vous adresser à notre service en ligne avant d'expédier l'appareil ou avant de l'apporter chez le revendeur : Notre assistance en ligne vous évitera de vous déplacer.*

Le fabricant s'engage à traiter gratuitement toute réclamation relative à un problème de matériel ou à un défaut de fabrication, en se réservant le droit d'opter à sa convenance entre une réparation, un échange, ou un remboursement en espèces. La garantie ne s'applique pas aux dommages survenus à l'occasion d'un accident, d'un événement imprévu (foudre, inondation, incendie, etc.), d'une utilisation inappropriée ou d'un transport sans précaution, d'un refus d'observer les recommandations de sécurité ou d'entretien, ou de toute forme de modification ou de transformation inappropriée.

La garantie pour les pièces d'usures et consommables (comme par exemple les ampoules, les batteries ou les pneus) est valable 6 mois dans le cadre d'une utilisation normale et conforme. Les traces d'usures causées par une utilisation quotidienne (rayures, bosses) ne sont pas considérées comme des problèmes couverts par la garantie.

L'obligation légale de garantie du fournisseur n'est pas limitée par la présente garantie. La durée de validité de la garantie ne peut être prolongée que si cette prolongation est prévue par des dispositions légales. Dans les pays où les textes en vigueur prévoient une garantie (obligatoire) et/ou une obligation de tenue de stock de pièces détachées, et/ou une réglementation des dédommagements, ce sont les obligations minimum prévues par la loi qui seront prises en considération. L'entreprise de service après-vente et le vendeur déclinent toute responsabilité relative aux données contenues et aux réglages effectués par le déposant sur le produit lors de l'envoi en réparation.

Après l'expiration de la durée de garantie, il vous est toujours possible d'adresser les appareils défectueux aux services après-vente à des fins de réparation. Mais en dehors de la période de garantie, les éventuelles réparations seront effectuées à titre onéreux. Au cas où les réparations seraient payantes, vous serez avertis auparavant.

Mini-four avec fonction rôtisserie

GARANTIE

BON DE GARANTIE (CH)

Adresses des points de SAV :

HUP-Service, Sertronics AG, Fegistr. 5, 8957 Spreitenbach

Hotline :

Tél. : +41 (0) 435 004 117 · Fax +41 (0) 435 004 237

Désignation du fabricant/de l'importateur :

**Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40 • D-82229 Seefeld**

Courriel :

info@hup-service.ch

Désignation du produit :

MINI-FOUR AVEC FONCTION RÔTISSERIE

N° d'identification du fabricant/du produit :

MB 1500

N° d'article :

90081

Période de promotion :

10/2012

Nom et siège social de l'entreprise :

**ALDI SUISSE AG
Niederstettenstrasse 3
CH-9536 Schwarzenbach SG**

Explication de la défaillance constatée :

Nom de l'acheteur :

Code postal/Ville :

Rue :

Tél. :

Courriel :

Signature :

DEUTSCH

FRANÇAIS

ITALIANO

SLOVENŠČINA

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und
Vertriebs GmbH & Co KG



KITCHENWARE ::

FORNETTO GIRARROSTO MB 1500 ISTRUZIONI PER L'USO



DEUTSCH

FRANÇAIS

ITALIANO

SLOVENŠČINA

Periodo della promozione: 10/2012

Mod.: MB 1500

Istruzioni per l'uso originali

INTRODUZIONE

Grazie per aver scelto un fornello girarrosto di Kitchenware. Avete acquistato un prodotto di ottima qualità, che soddisfa i massimi standard di funzionalità e sicurezza. Per un utilizzo corretto e una lunga durata vi consigliamo di seguire le nostre indicazioni.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

La dichiarazione di conformità CE può essere richiesta al produttore/importatore.

La spina è conforme ai requisiti della legge tedesca sulla sicurezza di apparecchi e prodotti e alla Direttiva europea sulla bassa tensione. Questo viene documentato con la marcatura GS dell'istituto di controllo indipendente:



Commercializzato da:

Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld

Autore delle istruzioni:

Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld

Data di rilascio: 10/2012

COMPONENTI DEL PRODOTTO / CONTENUTO DELLA CONFEZIONE



- A) Alloggiamento
- B) Distanziatore (retro apparecchio senza ill.)
- C) Cavo di alimentazione con spina (senza ill.)
- D) Fessure di ventilazione
- E) Regolatore temperatura "TEMP" (temperatura)
- F) Regolatore rotante "Funzione"
- G) "TIMER" (tempo/min)
- H) Spia di controllo
- I) Elementi riscaldanti
- J) Cassetto per le briciole

- K) Manicotto di azionamento spiedo (a destra nel vano di cottura)
- L) Maniglia
- M) Sportello in vetro
- N) Spiedo (con scanalature N1 e N2)
- O) Gancio per spiedo 2x
- P) Ausilio di prelievo spiedo
- Q) Ausilio di prelievo placca da forno/ griglia
- R) Placca da forno
- S) Griglia

Salvo modifiche tecniche ed estetiche.

DEUTSCH

FRANÇAIS

ITALIANO

SLOVENŠČINA

INDICE	pagina
Introduzione	60
Dichiarazione di conformità CE	60
Componenti del prodotto/Contenuto della confezione	61
Indicazioni generali	63
– Istruzioni per l'uso	63
– Spiegazione dei simboli	63
– Utilizzo appropriato	63
Sicurezza	64-67
– Indicazioni generali per la sicurezza	64
– Indicazioni per la sicurezza riguardanti l'apparecchio	66
Installazione e montaggio	68
– Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	68
Uso	69-19
– Descrizione generale del fornello	69
– Messa fuori servizio	72
– Consigli per l'uso dell'apparecchio	72
Guasti e risoluzione	79-80
Manutenzione, pulizia e cura	81-82
– Pulizia del fornello	81
– Pulizia del vano di cottura e dello sportello in vetro	81
– Pulizia del cassetto per le briciole	81
– Pulizia degli accessori	82
Dati tecnici	83
Smaltimento	83
Garanzia	84-85
– Condizioni di garanzia CH	84
– Cartolina di garanzia CH	85

INDICAZIONI GENERALI

ISTRUZIONI PER L'USO

Leggere attentamente tutte le istruzioni per l'uso prima della messa in funzione dell'apparecchio. Le istruzioni contengono una serie di indicazioni importanti e utili. Conservare le istruzioni per l'uso e, in caso di cessione dell'apparecchio, consegnarle insieme all'apparecchio stesso.

SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI



Con questo simbolo sono contrassegnate indicazioni importanti per la sicurezza.

Pericolo – Si riferisce a danni alle persone

Cautela – Si riferisce a danni alle cose



Con questo simbolo sono contrassegnate informazioni importanti.



Attenzione! Superficie calda

UTILIZZO APPROPRIATO

Il fornello è idoneo esclusivamente per grigliare, tostare, cuocere al forno o arrostiti. Inoltre, l'apparecchio non è adatto per uso commerciale, ma solo in ambito privato; questo non comprende l'uso all'interno di cucine destinate ai dipendenti in negozi, uffici e altre zone commerciali, in tenute agricole e l'utilizzo da parte dei clienti di hotel, motel e altre unità abitative e bed & breakfast. Ogni altro utilizzo o modifica dell'apparecchio vengono considerati come non conformi e sono sostanzialmente vietati. Si declina qualsiasi responsabilità per i danni derivanti da un utilizzo non conforme o scorretto.

DEUTSCH

FRANÇAIS

ITALIANO

SLOVENŠČINA

SICUREZZA

INDICAZIONI GENERALI PER LA SICUREZZA



Cautela! Durante l'uso le superfici diventano bollenti.

Gli apparecchi elettrici non sono giocattoli! Pertanto utilizzare e conservare l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. I bambini non conoscono il pericolo associato all'uso di apparecchi elettrici.

Questi apparecchi possono essere utilizzati da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e/o conoscenze solo se vengono sorvegliati o sono stati istruiti in merito all'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli derivanti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e gli interventi di manutenzione dell'utente non possono essere eseguiti dai bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

L'apparecchio non è predisposto per venir impiegato con un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.

In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, la sostituzione deve essere effettuata esclusivamente da un laboratorio specializzato indicato dal costruttore per evitare pericoli di ferimento e di incidenti nonché danni all'apparecchio. Le riparazioni devono essere eseguite solo da laboratori specializzati e autorizzati.

Estrarre la spina dalla presa con contatto di terra. **Pericolo di scosse elettriche!**

Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e tutti gli accessori.

Non usare detergenti e abrasivi aggressivi.

Assicurarsi che nessun liquido penetri nell'interno del fornello girarrosto.

Attenersi alle ulteriori indicazioni riportate nel capitolo "MANUTENZIONE, PULIZIA E CURA".

Staccare sempre la spina dalla presa di corrente quando non si usa l'apparecchio e prima di qualsiasi operazione di pulizia o in caso di pro-

blemi nel funzionamento! Non staccare mai la spina tirando il cavo. **Pericolo di scosse elettriche!**

Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua e non usarlo all'aperto perché non può essere esposto a pioggia né ad altro genere di umidità. **Pericolo di scosse elettriche!**

Se l'apparecchio dovesse cadere nell'acqua, staccare per prima cosa la spina e allontanare l'apparecchio. Dopodiché non rimettere in funzione l'apparecchio, ma farlo prima controllare da un centro di assistenza autorizzato. Ciò vale anche in caso di danneggiamento del cavo di alimentazione o di caduta dell'apparecchio. **Pericolo di scosse elettriche!**

Fare attenzione che il cavo o l'apparecchio non siano mai collocati su superfici calde o in prossimità di fonti di calore. Spostare il cavo di alimentazione in modo che non venga a contatto con oggetti caldi o dotati di spigoli taglienti. **Pericolo di scosse elettriche!**

Non piegare assolutamente il cavo di alimentazione e non avvolgerlo intorno all'apparecchio in quanto questo potrebbe causare la rottura del cavo. **Pericolo di scosse elettriche!**

Non usare l'apparecchio sul pavimento bagnato o con le mani bagnate o se l'apparecchio stesso è umido. **Pericolo di scosse elettriche!**

Non aprire mai l'apparecchio e non cercare in alcun modo di penetrare al suo interno con oggetti metallici. **Pericolo di scosse elettriche!**

Tenere i fogli dell'imballaggio lontano dalla portata dei bambini – **Pericolo di soffocamento!**

Le riparazioni devono essere eseguite solo da laboratori specializzati e autorizzati. Le apparecchiature non riparate a regola d'arte sono pericolose per chi le utilizza.

Collegare l'apparecchio sempre a una presa di corrente con contatto di terra installata a norma, seguendo le indicazioni riportate sulla targhetta di fabbrica. Assicurarsi che la presa sia vicino all'apparecchio e sia liberamente accessibile per staccare rapidamente l'apparecchio dalla rete in caso di guasto.

Per evitare incidenti tenere sempre sotto controllo l'apparecchio quando è in funzione.

INDICAZIONI PER LA SICUREZZA RIGUARDANTI L'APPARECCHIO

Assicurarsi che il fornello girarrosto sia disposto su una base antiscivolo e resistente al calore. Per evitare un accumulo di calore, non collocare l'apparecchio direttamente su una parete o sotto un pensile o simili. Mantenere una distanza minima di 20 cm sui lati e verso l'alto. Non coprire l'apparecchio durante l'uso. Predisporre spazio libero sufficiente e un'adeguata distanza di sicurezza da tutti gli oggetti che fondono facilmente o sono infiammabili - **per evitare pericoli!**

Durante il funzionamento di riscaldatori elettrici si sviluppano temperature elevate, che possono causare lesioni, p. es. alloggiamento, vano di cottura, sportello in vetro, griglia, placca da forno ecc. possono diventare molto caldi. Non toccare mai le superfici calde a mani nude! Utilizzare quindi i manici previsti e indossare sempre guanti da cucina termoisolanti. Informare anche gli altri utenti in merito a questi pericoli. **Pericolo di lesioni!**

Prestare attenzione quando si apre lo sportello in vetro! Fuoriuscita di vapore bollente - **Pericolo di ustioni!**

Lasciare raffreddare bene il fornello, prima di sostituire o pulire gli accessori - **Pericolo di ustioni!**

Rimuovere dal vano di cottura le piastre da forno o altri accessori prima di riscaldare/preriscaldare. Se si utilizzano accessori di terze parti decade qualsiasi diritto di garanzia per i danni dell'apparecchio.

Usare solo accessori originali! L'utilizzo di accessori non originali determina un maggior pericolo di incidenti. Si declina ogni responsabilità in caso di incidenti o danni dovuti ad accessori non originali.

Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi, mai per altri scopi. Per evitare pericoli, non introdurre cibi o stoviglie eccessivamente grandi nel vano di cottura.

Non rivestire la griglia o la piastra con carta di alluminio, in quanto questa potrebbe surriscaldare il fornello.

Per evitare pericoli per la salute o danni all'apparecchio, non utilizzare spray per forni all'interno del vano di cottura, in quanto non è possibile rimuovere completamente i residui presenti sugli elementi riscaldanti.

Per sostituire gli accessori con il forno collegato e/o caldo utilizzare sempre un guanto da forno o i rispettivi ausili di prelievo - **Pericolo di ustioni!**

Verificare sempre che l'apparecchio sia spento prima di collegarlo nuovamente ad una presa con contatto di terra o prima di staccarlo dalla rete.

Prima di applicare o rimuovere gli accessori l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla rete. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e tutti gli accessori prima di rimuoverli o afferrarli.

Controllare sempre gli ingredienti e non scegliere un tempo di esercizio troppo lungo o una temperatura troppo alta. Alcuni ingredienti possono bruciarsi in caso di cottura a temperatura eccessiva o cottura troppo prolungata.

Non collocare pentole o altri oggetti sull'apparecchio.

DEUTSCH

FRANÇAIS

ITALIANO

SLOVENŠČINA

INSTALLAZIONE E MONTAGGIO

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA



Dopo aver tolto l'apparecchio dall'imballaggio, controllare che sia completo e che non abbia subito danni da trasporto per evitare pericoli. In caso di dubbi non usarlo e rivolgersi al nostro servizio clienti. Gli indirizzi del servizio clienti si trovano nelle nostre condizioni di garanzia e sulla cartolina di garanzia.

L'apparecchio si trova in un imballaggio che lo protegge dai danni da trasporto.

- Estrarre con cautela l'apparecchio dall'imballaggio.
- Rimuovere tutte le parti dell'imballaggio.
- Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori dai residui di polvere dell'imballaggio seguendo le indicazioni del capitolo "MANUTENZIONE, PULIZIA E CURA".

Acquisire dimestichezza con l'uso dell'apparecchio e degli accessori quando sono freddi, quindi prima del primo utilizzo. In tal modo si evitano eventuali pericoli di lesioni.

Prima del primo utilizzo del fornello girarrosto è necessario riscaldare a vuoto l'apparecchio per ca. 15 minuti come descritto nel capitolo "Uso dell'apparecchio" per eliminare dagli elementi riscaldanti (I) i residui dovuti alla produzione.

- Ruotare il regolatore di temperatura (E) fino alla battuta in senso orario sul livello di temperatura massimo.
- Ruotare il regolatore rotante (F) su resistenza superiore e inferiore .
- Aprire lo sportello in vetro (M) e lasciarlo aperto per eseguire questa operazione.
- Rimuovere gli accessori dal vano di cottura
- Ruotare il timer (G) in senso orario su 15 minuti.



Una leggera emissione di odore o di fumo è normale e scompare dopo poco tempo. Questo non indica un malfunzionamento dell'apparecchio. Provvedere comunque ad un'adeguata aerazione, ad esempio aprendo una finestra.

Il fornello girarrosto si spegne automaticamente dopo ca. 15 minuti. Se si desidera interrompere prima l'operazione, procedere nel modo seguente.

- Ruotare il regolatore di temperatura (E) fino alla battuta in senso antiorario, il regolatore rotante (F) su "OFF" e il timer (G) su "0".
- Estrarre la spina e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
- Pulire il fornello girarrosto seguendo le indicazioni del capitolo "PULIZIA E CURA".

USO

DESCRIZIONE GENERALE DEL FORNETTO GIRARROSTO

Per mettere in funzione il fornello girarrosto procedere nel modo seguente:

- Posizionare il fornello girarrosto vicino a una presa di corrente con contatto di terra.

Assicurarsi che la base di appoggio sia piatta, asciutta, antiscivolo e resistente al calore. La superficie dovrebbe essere semplice da pulire, in quanto gli spruzzi sono inevitabili.

Collegare il fornello girarrosto alla presa con contatto di terra.



Il riscaldamento viene avviato solo nel caso in cui sia il regolatore rotante per la modalità di esercizio che il timer sono stati impostati.

- Impostare con il regolatore di temperatura (E) la temperatura desiderata.
- Utilizzando il regolatore rotante (F) impostare la modalità di esercizio desiderata resistenza superiore , resistenza inferiore  resistenza superiore e inferiore o resistenza superiore  e inferiore con funzione ventilata . Inoltre, con il regolatore rotante (F) è possibile attivare anche la funzione girarrosto ventilata  vedi anche "Grigliare o cuocere al forno con lo spiedo nel fornello girarrosto".
- Ruotare il timer (G) in senso orario superando la leggera resistenza (punto di commutazione) e impostarlo sulla durata di cottura preventivata.

Successivamente si accende la spia di controllo (H) che mostra il processo di riscaldamento. Se necessario, preriscaldare il fornello girarrosto. Per la preparazione di cibi contenenti liquidi o grassi, inserire la placca da forno (R). Così facendo, il sugo di cottura sgocciolerà nella placca da forno (R).



Ruotare sempre il timer (G) dapprima oltre la durata desiderata e, successivamente, tornare indietro sul tempo desiderato. In tal modo l'impostazione del tempo risulta sicura e precisa.



Durante il funzionamento l'alloggiamento e lo sportello in vetro diventano molto caldi. Non toccare mai le superfici calde a mani nude! Afferrare lo sportello in vetro solo dall'apposita maniglia e indossare guanti da forno. Pericolo di ustioni!



Per sostituire gli accessori con il forno caldo utilizzare sempre guanti da forno e i rispettivi ausili di prelievo Pericolo di ustioni!



Non collocare mai stoviglie e accessori direttamente sugli elementi riscaldanti e assicurarsi che i cibi non tocchino gli elementi riscaldanti. Per evitare pericoli, per la preparazione di piatti contenenti liquidi utilizzare (eventualmente in aggiunta) la placca da forno.



La scelta della temperatura e la durata del processo di cottura dipendono dalle caratteristiche del cibo. Nella maggior parte dei casi è consigliabile preriscaldare l'apparecchio per ca. 10 minuti.



Il fornello girarrosto è dotato di una funzione ventilata. Impostando il regolatore rotante "Funzione" sul simbolo , l'apparecchio funziona con la resistenza superiore e inferiore in abbinamento alla funzione ventilata.



Vi ricordiamo che le temperature nel vano di cottura durante l'uso della funzione ventilata sono inferiori rispetto al funzionamento dell'apparecchio con la resistenza superiore e inferiore senza funzione ventilata. Pertanto sul regolatore di temperatura vi sono due scale per la temperatura, la scala esterna deve essere utilizzata per regolare la temperatura durante l'uso della funzione ventilata e la scala interna per regolare la temperatura quando la funzione ventilata non è attivata.



Quando si utilizza la griglia, assicurarsi di collocarla correttamente nell'apparecchio. Assicurarsi che i 4 segmenti ricurvi (piedini di appoggio) della griglia siano rivolti verso il basso.

- Una volta raggiunta la temperatura necessaria, aprire lo sportello in vetro (M) e introdurre i cibi nel vano di cottura sulla griglia (S) o sulla placca da forno (B). Quando si utilizza lo spiedo attenersi alle indicazioni riportate nella sezione "Grigliare o cuocere con lo spiedo nel fornello girarrosto".
- Trascorso il tempo impostato, il timer (G) del fornello girarrosto si disattiva automaticamente.

Eventualmente è anche possibile interrompere manualmente il processo di cottura prima del termine impostato.

- Ruotare la manopola per la funzione timer (G) in senso antiorario sulla posizione "O".

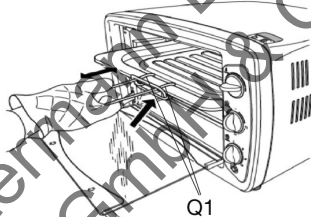
Viene emesso un segnale acustico e la spia di controllo (H) si spegne.

- Aprire lo sportello in vetro (M).
- Con l'ausilio di prelievo (P/Q) e indossando dei guanti da forno rimuovere la placca da forno (R), la griglia (S) o lo spiedo (N) dal vano di cottura.
- Chiudere lo sportello in vetro (M)

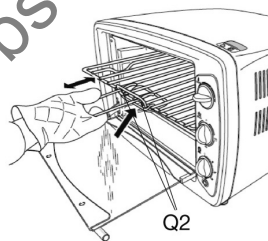
NOTA: L'ausilio di prelievo (Q) si utilizza in modo diverso a seconda che si debba estrarre la placca da forno (R) o la griglia (S).

- Per prelevare la placca da forno (R), i due ganci superiori ravvicinati (Q1) dell'ausilio di prelievo (Q) devono essere agganciati sopra la placca da forno (R) e l'impugnatura dell'ausilio di prelievo (Q) deve essere premuta leggermente verso il basso (vedere figura: Rimozione della placca da forno).
- Per prelevare la griglia (S), i due ganci più corti e distanziati (Q2) devono essere agganciati alla griglia (S) e l'impugnatura dell'ausilio di prelievo (Q) deve essere premuta leggermente verso il basso (vedere figura: Rimuovere la griglia)

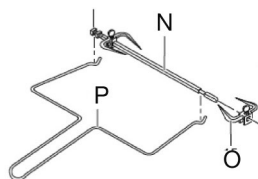
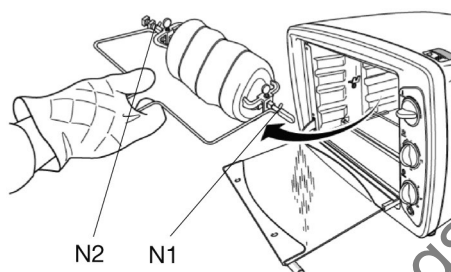
Rimozione della placca da forno



Rimozione della griglia



- Per prelevare lo spiedo utilizzare l'ausilio di prelievo (P) agganciando dal basso gli appositi segmenti ricurvi nelle scanalature (N1 e N2) dello spiedo (N) (vedere figura: Rimozione dello spiedo e Spiedo e ausilio di prelievo).
- Sollevare lo spiedo (N) dapprima dal supporto e successivamente estrarlo dal manicotto di azionamento (K) (vedere figura: Rimozione dello spiedo).

Spiedo e ausilio di prelievo**Rimozione dello spiedo****MESSA FUORI SERVIZIO**

Spegnere sempre l'apparecchio dopo ogni uso.

- Impostare il regolatore rotante (F) sulla posizione "OFF" e il timer (G) sulla posizione "0".
- Staccare l'apparecchio dalla rete togliendo la spina dalla presa di corrente.
- Far raffreddare completamente l'apparecchio.

CONSIGLI PER L'USO DELL'APPARECCHIO

Per la preparazione di cibi pronti o pizza surgelata ecc. attenersi alle indicazioni del rispettivo produttore.

TOSTARE CON IL FORNETTO:

Leggere anche il capitolo "Utilizzo generale del fornello girarrosto".



Nel fornello girarrosto è possibile anche tostare le fette di pane da toast. Per quest'operazione, consigliamo di utilizzare la griglia. Vi ricordiamo che sul lato inferiore della fetta di pane restano impresse le strisce di metallo della griglia, che si presentano come strisce di colore più chiaro. Se si desidera ottenere due lati identici, consigliamo di girare i toast all'incirca a metà del tempo di doratura.

Ruotare il timer (G) sempre dapprima oltre i 10 minuti e successivamente indietro sulla durata desiderata. In tal modo l'impostazione del tempo risulta sicura e precisa. Il grado di doratura del toast dipende dal tempo impostato. Il normale tempo di tostatura è di alcuni minuti. Trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e il timer (G) spegne automaticamente il fornello girarrosto.

- Ruotare il regolatore di temperatura (E) fino alla battuta in senso orario sul livello di temperatura massimo.
- Impostare il regolatore rotante (F) su resistenza superiore e inferiore .
- Disporre le fette di pane da toast sulla griglia (esternamente al forno). Non disporre le fette di pane troppo verso l'esterno. A seconda delle dimensioni delle fette, consigliamo di disporre 2-4 fette sulla griglia.
- Dopo aver preriscaldato sufficientemente il forno (anche lo sportello dovrebbe essere caldo, altrimenti non viene garantita una doratura uniforme) aprire lo sportello in vetro (M) e inserire la griglia (S) nella guida centrale.
- Impostare il timer (G) sulla durata desiderata. Lo sportello in vetro (M) e l'illuminazione del vano cottura consentono di controllare in qualsiasi momento la doratura senza dover aprire lo sportello in vetro (M).

COTTURA DI TOAST NEL FORNETTO GIRARROSTO:

Leggere anche il capitolo "Utilizzo generale del fornello girarrosto".

- Ruotare il regolatore di temperatura (E) fino alla battuta in senso orario sul livello di temperatura massimo.
- Impostare il regolatore rotante (F) su resistenza superiore e inferiore .
- Farcire le fette di toast con gli ingredienti preferiti (ad es. prosciutto) e cospargerle con formaggio. Disporre le fette di pane farcite sulla griglia (esternamente al forno). Non disporre le fette di pane troppo verso l'esterno. Inserire la placca da forno nella guida più bassa per raccogliere eventuali pezzetti di cibo che potrebbero distaccarsi dai toast.
- Dopo un tempo di preriscaldamento adeguato aprire lo sportello in vetro (M) e inserire nella guida centrale la griglia (S) con al massimo 4 fette di toast.



Durante l'introduzione della griglia fare attenzione che i 4 segmenti ricurvi (piedini di appoggio) della griglia siano rivolti verso il basso.

- Impostare il timer (G) sulla durata desiderata.
- Poco prima che si fonda il formaggio, ruotare il regolatore rotante (F) sulla resistenza superiore  per cuocere la farcitura.
- Non appena le fette di pane hanno raggiunto la doratura desiderata, spegnere l'apparecchio, staccarlo dalla corrente e rimuovere la griglia (S) con l'ausilio di rimozione (Q).

COTTURA DI CARNE E PESCE NEL FORNETTO GIRARROSTO:

Leggere anche il capitolo "Utilizzo generale del fornello girarrosto".

i Nel fornello girarrosto possono essere cotti anche alimenti come pesce o carne. Se lo si desidera, i cibi possono anche essere cosparsi con burro o oppure olio vegetale resistente al calore per ottenere una doratura migliore. La durata e la temperatura di cottura vengono scelte tra l'altro in funzione delle dimensioni, del tipo e del peso dell'alimento da cuocere, nonché in funzione delle quantità e in base alle proprie preferenze.

- Preriscaldare il fornello girarrosto (ca. 10 minuti), affinché anche lo sportello in vetro (M) diventi caldo.
- Disporre gli ingredienti sulla placca da forno (R).
- Impostare il regolatore rotante (F) su resistenza superiore e inferiore  (eventualmente con funzione ventilata ).
- Aprire lo sportello in vetro (M) e inserire la placca da forno (R) con gli ingredienti nella guida intermedia.
- Impostare il tempo di cottura desiderato con il timer (G).

A seconda degli ingredienti utilizzati, è possibile usare anche la griglia al posto della placca da forno. L'utilizzo della griglia è consigliabile in particolare nel caso di ingredienti con elevato contenuto di liquidi. In questo caso disporre comunque anche la placca da forno nella guida più in basso per raccogliere eventuali sughi di cottura.

CONSIGLI PER LA COTTURA DI CARNE E PESCE:

i A seconda delle proprie preferenze, durante la cottura al forno o alla griglia di alcuni cibi (ad es. salsicce) può anche essere utile impostare il regolatore rotante "Funzione" su resistenza inferiore. Ricordarsi di girare i cibi dopo un certo tempo.

Cottura al forno/alla griglia di bistecche:

- Per la preparazione delle bistecche, consigliamo in linea di massima di cuocerle rapidamente dapprima nella padella e di portare a termine la cottura nel fornello girarrosto. In questo caso, affinché le bistecche rimangano tenere è necessario impostare una temperatura relativamente bassa (a seconda del tipo di carne 100-150°C).
- Per la cottura al forno o alla griglia di bistecche crude, il forno va preriscaldato con resistenza superiore e inferiore al massimo livello per ca. 10 minuti. Inserire poi la placca da forno (R) nella guida intermedia. Aprire lo sportello in vetro (M) solo se strettamente necessario, altrimenti si disperde una quantità eccessiva di calore.

- Per i tipi di carne contenenti molti liquidi, come ad esempio la carne macinata, consigliamo di introdurre la placca da forno nella guida più in alto dopo avere atteso il tempo di preriscaldamento (10 min. resistenza inferiore e superiore). Una volta raggiunto il grado di doratura desiderato sul lato superiore, girare l'hamburger e introdurre di nuovo la placca da forno nella guida più in alto; infine, grigliare la carne fino ad ottenere il grado di doratura desiderato.

COTTURA DI DOLCI NEL FORNETTO GIRARROSTO:

Leggere anche il capitolo "Utilizzo generale del fornello girarrosto".

i Il fornello girarrosto è adatto anche per cuocere ad esempio le torte. Fare attenzione che, durante la cottura, l'impasto non tocchi gli elementi riscaldanti o l'interno dell'apparecchio. Il tempo di cottura e la temperatura dipendono dalla ricetta.

A seconda della ricetta, per la cottura consigliamo di utilizzare la funzione resistenza inferiore, resistenza superiore e inferiore o ventilata.

Grigliare o cuocere con lo spiedo nel fornello girarrosto:

Leggere anche il capitolo "Utilizzo generale del fornello girarrosto".

i L'apparecchio è dotato anche della funzione girarrosto, ovvero di uno spiedo che consente di grigliare o cuocere pollame e carne (ad es. arrostiti o polli). La funzione girarrosto può essere utilizzata anche in abbinamento alla funzione ventilata. Assicurarsi che gli alimenti non siano troppo grandi, altrimenti potrebbero toccare le pareti del fornello impedendo allo spiedo di girare. La temperatura e la durata della cottura dipendono dal tipo e dalle dimensioni dell'alimento da grigliare.

i Se, ad esempio, si desidera cuocere un pollo nel fornello girarrosto con la funzione girarrosto (+ventilata), consigliamo dapprima di insaporirlo (scongelato) cospargendolo con spezie internamente ed esternamente e successivamente di irrorarlo con olio vegetale resistente al calore, per ottenere una pelle dorata e croccante. È possibile anche irrorare con cautela il pollo durante la cottura, cospargendolo di tanto in tanto con dell'olio. A seconda delle dimensioni del pollo, consigliamo di grigliarlo per circa 60-70 minuti a ca. 180-200°C. Consigliamo di fissare le ali e le cosce del pollo con uno spago idoneo resistente alla temperatura.

- Preriscaldare il fornello girarrosto (ca. 10 minuti), affinché anche lo sportello in vetro (M) diventi caldo.

- Applicare uno dei ganci (O) sull'estremità non arrotondata dello spiedo (N). Applicare il gancio (O) in modo tale che la sua punta sia rivolta verso l'interno, ovvero dove dovranno essere disposti gli ingredienti, e avvitarlo saldamente.
- Infilare il pollo o la carne da grigliare sull'estremità arrotondata dello spiedo (N) e introdurre lo spiedo sul gancio (O) applicato sullo spiedo (N).

i Assicurarsi che i cibi da grigliare siano distribuiti uniformemente sullo spiedo (N). Utilizzare solo una quantità di carne o pollame tale da lasciare libere le due scanalature (N1/N2) anche dopo l'inserimento del secondo gancio (O).

- Infilare il secondo gancio (O) sullo spiedo (N) e inserire le punte del gancio (O) nella carne da grigliare fino a quando le scanalature (N1/N2) risultano liberamente accessibili e i cibi risultano saldi sullo spiedo.
- A questo punto, avvitare il 2° gancio (O) sullo spiedo (N).

i Durante la cottura, la placca da forno deve raccogliere il sugo di cottura e il grasso per evitare che questi gocciolino sull'elemento riscaldante inferiore.

- Aprire lo sportello in vetro (M) e inserire la placca da forno (R) nella guida più in basso.

Collocare lo spiedo (N) con i cibi nel vano di cottura nel modo seguente.

- Utilizzando l'ausilio di prelievo (P), inserire dapprima l'estremità arrotondata dello spiedo (N) nel manicotto di azionamento (K).



Assicurarsi che, durante la rotazione dello spiedo, i cibi non tocchino l'elemento riscaldante superiore!

- Disporre l'altra estremità dello spiedo (N) sull'apposito supporto opposto, in modo tale che lo spiedo (N) venga introdotto con la scanalatura esterna.
- Impostare il regolatore di temperatura (E) sulla temperatura desiderata.
- Impostare il regolatore rotante (F) sulla funzione girarrosto con ventilazione .
- Impostare il tempo di cottura desiderato con il timer (G). La spia di controllo (H) si accende.
- Grigliare la carne o il pollame fino a completa cottura.

Durante la cottura alla griglia, lasciare lo sportello in vetro (M) leggermente aperto. Al termine del tempo di cottura viene emesso un segnale acustico e il forno si spegne automaticamente. La spia di controllo (H) si spegne.

Nota: Se la carne o il pollame sono cotti, ma il tempo di cottura non è ancora terminato, è possibile spegnere il forno ruotando il regolatore rotante (F) su "OFF" e impostando il timer (G) nella posizione "0".



Durante il funzionamento l'alloggiamento e lo sportello in vetro diventano molto caldi. Non toccare mai le superfici calde a mani nude! Afferrare lo sportello in vetro solo dall'apposita maniglia e indossare guanti da forno. Pericolo di ustioni!



Per sostituire gli accessori con il forno caldo utilizzare sempre guanti da forno e i rispettivi ausili di prelievo. Pericolo di ustioni!

Quando la carne o il pollame sono cotti, procedere nel modo seguente:

- Impostare il regolatore rotante (F) su "OFF", ruotare in senso antiorario il regolatore di temperatura (E) fino alla battuta, impostare il timer (G) sulla posizione "0" e staccare l'apparecchio dalla rete.
- Aprire lo sportello in vetro (M).
- Rimuovere lo spiedo (N) con l'ausilio di prelievo (P) come descritto nel capitolo "Uso dell'apparecchio".
- Collocare lo spiedo (N) con la carne o il pollame su una base idonea (ad es. un piatto) e rimuovere il gancio dello spiedo (O) dall'estremità arrotondata dello spiedo (N). Attenzione: i ganci sono bollenti!
- Estrarre lo spiedo (N) dalla carne. Cautela! Lo spiedo (N) e gli alimenti sono bollenti!
- Rimuovere la placca da forno (R) con cautela utilizzando l'apposito ausilio di prelievo (Q) come descritto nel capitolo "Uso dell'apparecchio". Cautela! La placca da forno (R) ed eventuali sughi di cottura, grasso o simili sono bollenti. Assicurarsi che nulla fuoriesca dal bordo della placca da forno (R). Lasciare raffreddare sufficientemente la placca da forno e il suo contenuto.

- Chiudere lo sportello in vetro (M).

Se non si desidera preparare altri cibi nel fornello girarrosto, procedere come indicato nel capitolo "Utilizzo generale del fornello girarrosto" nella sezione "Messa fuori servizio". Dopo ogni uso, spegnere l'apparecchio scollegando la presa. Lasciare raffreddare l'apparecchio e tutti gli accessori a temperatura ambiente prima di pulirli e/o riporli.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und
Vertriebs GmbH & Co KG

GUASTI E RISOLUZIONE

Guasto:	Causa:	Risoluzione:
L'apparecchio non funziona e la spia di controllo non si accende.	Spina di alimentazione non inserita nella presa di alimentazione.	Infilare la spina nella presa di corrente con contatto di terra.
	Il timer non è stato ruotato sufficientemente.	Impostare il timer sul tempo di cottura desiderato e il regolatore rotante sulla modalità di esercizio desiderata controllando il punto di avvio del timer. Portare il regolatore di temperatura sulla temperatura desiderata.
La spia di controllo si accende ma l'apparecchio non riscalda.	Il regolatore rotante per impostare la modalità di esercizio si trova nella posizione "OFF".	Ruotare il regolatore rotante sulla modalità di esercizio desiderata.
Durante il primo utilizzo si verifica una leggera emissione di fumo e odore.	Sugli elementi riscaldanti si trovano sostanze protettive che evitano la corrosione durante il trasporto.	Eseguire un ciclo di riscaldamento senza cibi. Questo permette di eliminare la leggera emissione di fumo e odore.
Durante l'uso viene emesso fumo e odore.	Sugli elementi riscaldanti sono presenti residui di cibo o detersivi.	Rimuovere i cibi e proseguire la cottura senza cibi con lo sportello in vetro aperto, fino alla scomparsa del fumo.

DEUTSCH

FRANÇAIS

ITALIANO

SLOVENŠČINA

Guasto:

Il tempo di cottura del cibo sembra troppo lungo.

Causa:

Probabilmente lo sportello in vetro non è ben chiuso e il calore fuoriesce attraverso questa apertura.

Probabilmente lo sportello in vetro è stato aperto troppe volte per verificare lo stato della cottura.

Risoluzione:

Chiudere sempre completamente lo sportello in vetro. (Eccezione: griglia con lo spiedo nel fornello girarrosto)

Non aprire lo sportello più di quanto strettamente necessario.

In caso di guasti non indicati qui sopra, rivolgersi al nostro servizio clienti. Il nostro consulente sarà lieto di aiutarvi. Il numero telefonico del servizio clienti è riportato nelle nostre condizioni di garanzia e sulla cartolina di garanzia.

Il manuale di istruzioni può essere richiesto presso il nostro servizio clienti (vedere Cartolina di garanzia) in formato PDF.

MANUTENZIONE, PULIZIA E CURA



Prima di pulire l'apparecchio, estrarre sempre il connettore di rete e fare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo e riporlo. Pericolo di scosse elettriche!



Assicurarsi che nessun liquido penetri nell'apparecchio. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua. Pericolo di scosse elettriche!



Per la pulizia non utilizzare mai detergenti aggressivi o abrasivi né oggetti appuntiti.

PULIZIA DEL FORNETTO GIRARROSTO

- Per pulire l'esterno dell'apparecchio usare un panno asciutto o tutt'al più leggermente umido e ben strizzato.
- Quindi strofinarlo finché è ben asciutto.

PULIZIA DEL VANO DI COTTURA E DELLO SPORTELLO IN VETRO



Per evitare pericoli, non pulire gli elementi riscaldanti e non utilizzare spray per il forno per pulire il vano di cottura, in quanto non si riescono a rimuovere completamente i residui sugli elementi riscaldanti.

- Pulire il vano di cottura e lo sportello in vetro (M) con un panno leggermente umido.
- Quindi strofinarlo finché è ben asciutto.

PULIZIA DEL CASSETTO DI BRICIOLE



Dopo ogni uso pulire il cassetto di briciole e procedere nel modo seguente:

- Aprire lo sportello in vetro (M) quando si è raffreddato.
- Rimuovere il cassetto di briciole (J), questo si trova sotto l'elemento riscaldante più in basso.
- Pulire il cassetto di briciole (J) con un panno asciutto, eventualmente leggermente umido.
- Quindi strofinarlo finché è ben asciutto.

- Reinserire il cassetto per le briciole (J) nell'apparecchio.

PULIZIA DEGLI ACCESSORI

Se pulite gli accessori dopo ogni operazione di griglia/cottura al forno evitate di bruciare i residui di cibo.

- Gli accessori possono essere puliti con una soluzione di acqua e detersivo.
- Successivamente risciacquare a fondo tutti i componenti con acqua e asciugare bene.

CONSERVAZIONE

Dopo la pulizia del fornello girarrosto, ricollocare tutti gli accessori e riporlo in un luogo asciutto.

DATI TECNICI

Tensione nominale: 220-240 V ~
Frequenza nominale: 50 Hz
Potenza nominale: 1400-1650 W
Classe di protezione: I

SMALTIMENTO



L'imballaggio del prodotto è costituito da materiale riciclabile. Il materiale di imballaggio può essere smaltito presso centri di raccolta pubblici per essere riutilizzato.



Gli apparecchi vecchi non devono essere gettati tra i rifiuti domestici! In base alle normative in vigore l'apparecchio vecchio deve essere smaltito adeguatamente al termine della sua durata. In tal senso i materiali contenuti nell'apparecchio vecchio vengono riutilizzati e l'impatto sull'ambiente è minimo. Per ulteriori informazioni rivolgersi alle autorità comunali competenti o all'azienda di smaltimento locale.

DEUTSCH

FRANÇAIS

ITALIANO

SLOVENŠČINA

Fornetto girarrosto

GARANZIA

CONDIZIONI DI GARANZIA (CH)

Il periodo di garanzia ha una durata di 3 anni e inizia il giorno dell'acquisto o della consegna della merce. Perché i diritti di garanzia abbiano validità è assolutamente necessario presentare lo scontrino relativo all'acquisto e compilare la scheda della garanzia. Conservare quindi sia lo scontrino che la scheda della garanzia!

*Gentile cliente,
il 95% circa dei reclami sono purtroppo da ricondursi a errori di utilizzo è purtroppo pertanto essere evitato senza problemi: basta contattare telefonicamente, per e-mail o per fax l'apposito servizio di assistenza.
Desideriamo quindi invitarla a rivolgersi alla hotline da noi messa a disposizione prima di restituire l'apparecchio ovvero riportarlo al negozio dove è stato acquistato. La potremo così aiutare senza che si debba rivolgere altrove.*

Il produttore garantisce la risoluzione gratuita di vizi riconducibili a difetti di materiale o di fabbricazione attraverso la riparazione, la sostituzione o il rimborso, a discrezione del produttore stesso. La garanzia non si estende a danni causati da incidenti, eventi imprevedibili (problemi causati da fulmini, acqua, fuoco, ecc.), uso o trasporto non conforme, mancato rispetto delle prescrizioni di sicurezza e/o di manutenzione o da usi e modifiche di altro tipo diversi da quelli conformi.

Il periodo di garanzia per i componenti soggetti ad usura e le parti di consumo in caso di utilizzo normale e conforme (ad es. lampade, batterie, pneumatici, ecc.) è pari a 6 mesi. Le conseguenze dell'utilizzo quotidiano (graffi, ammaccature) non sono coperte da garanzia.

L'obbligo di garanzia da parte del rivenditore stabilito per legge non viene limitato dalla presente garanzia. Il periodo di garanzia può essere esteso soltanto se una norma di legge lo prevede. Nei paesi nei quali la legge prescrive una garanzia (obbligatoria) e/o una disponibilità a magazzino di ricambi e/o una regolamentazione per il rimborso dei danni, valgono le condizioni minime stabilite dalla legge. Il servizio assistenza e il rivenditore non sono in alcun modo responsabili in caso di riparazione per eventuali dati o impostazioni salvati sul prodotto dall'utente.

Anche dopo la scadenza del periodo di garanzia è possibile inviare gli apparecchi difettosi al servizio di assistenza a scopo di riparazione. In questo caso i lavori di riparazione verranno effettuati a pagamento. Nel caso in cui la riparazione o il preventivo non fossero gratuiti, verrete informati in anticipo.

Fornetto girarrosto

GARANZIA

CARTOLINA DI GARANZIA (CH)

Indirizzo(i) assistenza:

HUP-Service, Sertronics AG, Fegistr. 5, 8957 Spreitenbach

Hotline:

Tel: +41 (0) 435 004 117, Fax +41 (0) 435 004 237

Denominazione produttore/importatore:

Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40 • D-82229 Seefeld

E-mail:

info@hup-service.ch

Denominazione prodotto:

FORNETTO GIRARROSTO

Numero identificativo prodotto/produttore:

MB 1500

Numero articolo:

90081

Periodo dell'offerta:

10/2012

Azienda e sede del rivenditore:

ALDI SUISSE AG
Niederstettenstrasse 3
CH-9536 Schwarzenbach SG

Descrizione del difetto:

Nome dell'acquirente:

NPA/Città:

Indirizzo:

Tel.:

E-mail:

Firma:

DEUTSCH

FRANÇAIS

ITALIANO

SLOVENŠČINA

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und
Vertriebs GmbH & Co KG



KITCHENWARE

MINI PEČICA Z ŽAROM MB 1500 NAVODILA ZA UPORABO



DEUTSCH

FRANÇAIS

ITALIANO

SLOVENŠČINA

Obdobje akcije: 10/2012

Tip: MB 1500

Originalna navodila za uporabo

UVOD

Zahvaljujemo se vam za nakup mini pečice proizvajalca Kitchenware. Izbrali ste kakovosten izdelek, ki izpolnjuje najvišje zahteve standardov glede zmogljivosti in varnosti. Za pravilno in dolgotrajno uporabo aparata upoštevajte napotke v teh navodilih.

IZJAVA EU O SKLADNOSTI

EU-izjavo o skladnosti je mogoče zahtevati pri proizvajalcu/uvozniku.

Aparat ustreza zahtevam nemškega zakona o varnosti aparatov in izdelkov ter evropski direktivi o nizki napetosti. To dokazuje znak GS neodvisnega instituta za testiranje:



Distributer:

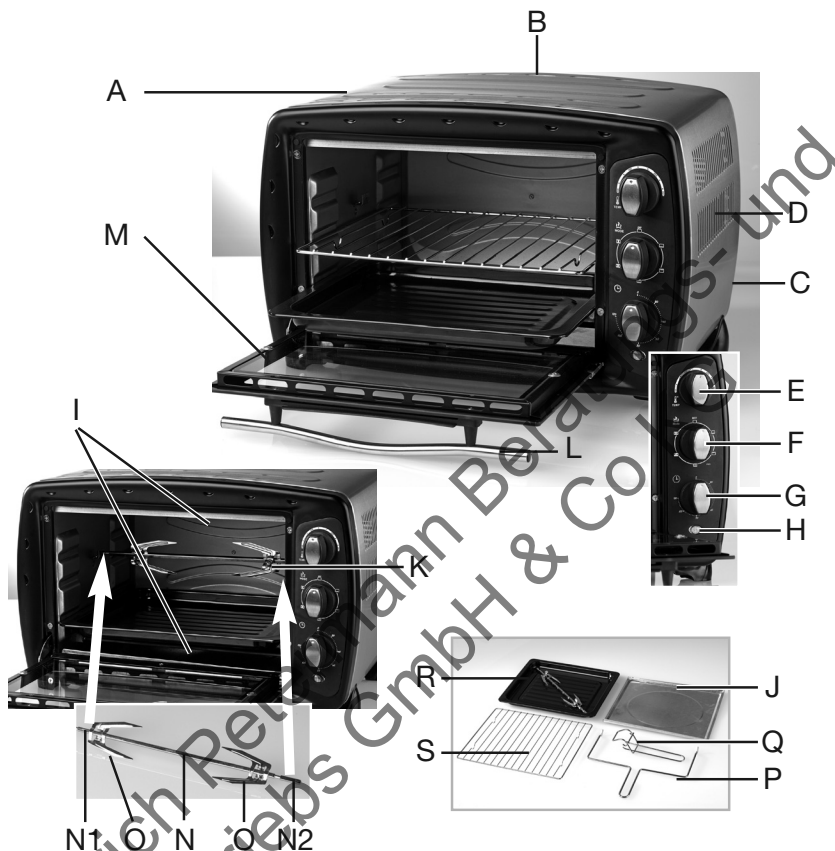
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld

Izdajatelj teh navodil:

Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld

Datum izdaje: 10/2012

SESTAVNI DELI IZDELKA/OBSEG DOBAVE



- A) Ohišje
- B) Distančnik (na zadnji strani naprave, ni na sliki)
- C) Omrežni kabel z vtičem (ni na sliki)
- D) Prezračevalne reže
- E) Temperaturni regulator »TEMP« (temperatura)
- F) Vrtljivi gumb za izbiro funkcij
- G) »TIMER« (ura/min.)
- H) Kontrolna lučka
- I) Grelni elementi
- J) Pladenj za lovljenje ostankov od pečenja

- K) Pogonska cevka vrtljivega nabodala
- L) Ročaj za vrata
- M) Steklena vrata
- N) Vrtljivo nabodalo (z utoroma N1 in N2)
- O) Objemka vrtljivega nabodala 2x
- P) Pripomoček za odstranjevanje vrtljivega nabodala
- Q) Pripomoček za odstranjevanje pekača/žara
- R) Pekač
- S) Žar

Pridržana pravica do tehničnih in optičnih sprememb.

DEUTSCH

FRANÇAIS

ITALIANO

SLOVENŠČINA

VSEBINA**Stran**

Uvod	88
Izjava EU o skladnosti	88
Sestavni deli izdelka/obseg dobave	89
Splošno	91
– Navodila za uporabo	91
– Razlaga simbolov	91
– Pravilna uporaba	91
Varnost	92–95
– Splošni varnostni napotki	92
– Varnostna navodila v zvezi z napravo	94
Postavitev in montaža	96
– Pred prvo uporabo	96
Upravljanje	97–106
– Splošno upravljanje mini pečice	97
– Prenehanje uporabe	100
– Nasveti za uporabo naprave	100
Motnje in odpravljanje motenj	107–108
Vzdrževanje, čiščenje in nega	109–23
– Čiščenje mini pečice	109
– Čiščenje prostora za peko in steklenih vrat	109
– Čiščenje pladnja za lovljenje ostankov od prečenja	109
– Čiščenje dodatne opreme	110
Tehnični podatki	111
Odstranjevanje	111
Garancija	112–113
– Garancijski pogoji	112
– Garancijski list	113

SPLOŠNO

NAVODILA ZA UPORABO

Prosimo, da pred prvo uporabo aparata skrbno preberete ta navodila. V njih boste našli vrsto pomembnih in uporabnih nasvetov. Navodila za uporabo shranite in jih v primeru, da ga boste predali drugi osebi, priložite aparatu.

RAZLAGA SIMBOLOV



S tem simbolom so označeni pomembni varnostni napotki.

Nevarnost – nanaša se na telesne poškodbe.

Previdno – nanaša se na materialno škodo.



S tem simbolom so označene pomembne informacije.



Previdno! Vroče površine

PRAVILNA UPORABA

Mini pečica je namenjena izključno za peko, opekanje in peko na žaru. Aparat je primeren le za uporabo v gospodinjstvu in ni primeren za profesionalno uporabo ter uporabo v prostorih za počitek in malico delavcev v trgovinah, pisarnah in drugih poslovnih prostorih, v kmetijskih obratih, za uporabo za goste v hotelih, motelih in drugih prenočitvenih objektih ter penzionih s ponudbo zajtrka. Vsaka druga oblika uporabe aparata ali spreminjanje aparata ni ustrezna uporaba in je prepovedana. Za škodo, ki je posledica neustrezne ali napačne uporabe, ne prevzamemo odgovornosti.

VARNOST

SPLOŠNI VARNOSTNI NAPOTKI



Previdno! Med uporabo se površine segrejejo.

Električne naprave niso otroška igrača, zato napravo uporabljajte in shranjujte izven dosega majhnih otrok. Otroci ne morejo prepoznati nevarnosti, ki lahko nastanejo pri delu z električnimi napravami.

Otroci, starejši od 8 let, in osebe, ki imajo omejene fizične, zaznavne ali duševne sposobnosti ali omejene izkušnje in/ali znanje, lahko uporabljajo tovrstne naprave, če jih kdo nadzoruje oziroma pouči o varni uporabi naprave in če razumejo nevarnosti, povezane z uporabo naprave. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Otrokom ni dovoljeno opravljati čiščenja in vzdrževati del, razen če so starejši od 8 let. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne zadržujejo v bližini naprave in priključnega kabla.

Naprava ni namenjena za uporabo skupaj z zunanjim časovnim stikalom ali s sistemom za daljinsko upravljanje.

Če se omrežni kabel poškoduje, ga lahko zamenjajo samo v s strani proizvajalca odobreni strokovni delavnici, da ne bi prišlo do poškodb, nezgod ali škode na napravi. Popravila naj izvajajo samo pooblašeni serviserji.

Pred čiščenjem vedno izvlecite omrežni vtič iz šuko vtičnice z zaščitnim kontaktom. **Nevarnost električnega udara!**

Počakajte, da se naprava in pripadajoči deli popolnoma ohladijo.

Ne uporabljajte jedkih in abrazivnih čistil.

Pazite, da v notranjost pečice ne vdre tekočina.

Upoštevajte nadaljnje napotke v poglavju »VZDRŽEVANJE, ČIŠČENJE IN NEGA«.

Pri motnjah med obratovanjem, pred čiščenjem in kadar naprave ne uporabljate, vedno izvlecite vtič iz vtičnice. Nikoli ne vlecite za omrežni kabel. **Nevarnost električnega udara!**

Naprave ne smete potopiti pod vodo ali uporabljati na prostem, saj ne sme biti izpostavljena dežju ali vlagi! **Nevarnost električnega udara!**

Če vam naprava pade v vodo, najprej izvlecite vtič iz vtičnice in šele nato vzemite napravo iz vode! Naprave nato ne smete uporabljati, prej naj jo pregledajo na pooblaščenem servisu. To velja tudi, če se naprava ali omrežni kabel poškodujeta ali če vam naprava pade na tla. **Nevarnost električnega udara!**

Pazite, da kabla in naprave ne postavite na vroče površine ali v bližino virov toplote. Kabel položite tako, da ne bo prišel v stik z vročimi ali ostrimi predmeti. **Nevarnost električnega udara!**

Kabla ne smete prepogibati ali ovijati okoli naprave, saj ga lahko s tem poškodujete. **Nevarnost električnega udara!**

Naprave ne uporabljajte, če stojite na vlažnih tleh, če imate mokre roke ali če je naprava mokra. **Nevarnost električnega udara!**

Naprave ne smete odpirati ali s pomočjo kovinskih predmetov segati v notranjost. **Nevarnost električnega udara!**

Embalazo hranite izven dosega otrok – **nevarnost zadušitve!**

Popravila naj izvajajo samo pooblašчени serviserji. Nestrokovno popravljene naprave predstavljajo nevarnost za uporabnika.

Napravo priključite samo na skladno s predpisi vgrajeno vtičnico z zaščitnim kontaktom in napetostjo, ki je enaka navedbam na tipski ploščici. Vtičnica mora biti v bližini naprave in prosto dostopna, da je mogoče napravo v primeru motenj hitro izklopiti iz električnega omrežja.

Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora, da ne pride do nezgod.

VARNOSTNA NAVODILA V ZVEZI Z NAPRAVO

Mini pečico postavite na nedrsečo podlago, ki je odporna na vročino. Da preprečite zastajanje vročine, naprave ne postavite pod visečo omarico ipd. Ob straneh in nad napravo naj bo vsaj 20 cm prostora. Naprave med delovanjem ne pokrivajte. Poskrbite za zadosti prostora in varnostno razdaljo do vseh lahko topljivih in gorljivih predmetov – **da se izognete nevarnostim!**

Med obratovanjem električnih grelnih naprav nastajajo visoke temperature, ki lahko povzročijo poškodbe, npr. ohišje, prostor za peko, steklena vrata, žar, pekač itd. lahko postanejo zelo vroči. V nobenem primeru se ne dotikajte vročih površin z golimi rokami! Zato uporabljajte prisotne ročaje in vedno nosite toplotno izolirane kuharske rokavice. Tudi ostale uporabnike poučite o nevarnostih. **Nevarnost telesnih poškodb!**

Previdno pri odpiranju steklenih vrat! Izstopa vroča para – **nevarnost oparin!**

Preden zamenjate ali očistite pribor, počakajte, da se mini pečica najprej zadosti ohladi – **nevarnost opeklin!**

Pred segrevanjem/predogrevanjem pekače in ostali pribor odstranite iz prostora za peko. Pri uporabi dodatne opreme drugih proizvajalcev in zaradi tega nastalih poškodb naprave se garancija razveljavi.

Uporabljajte samo originalni pribor! Če uporabljate pribor drugih proizvajalcev, se nevarnost za nezgode občutno poveča. V primeru nesreč ali poškodb pri uporabi neoriginalne dodatne opreme se razveljavi vsa-kršna garancija.

Napravo uporabljajte izključno za pripravo živil, v nobenem primeru je ne uporabljajte v druge namene. Da se izognete nevarnostim, v prostor za peko ne dajajte prevelikih količin jedi ali prevelike posode.

Žara in pekača ne oblagajte z alufolijo, ker bi se mini pečica lahko pregrela.

Da se izognete zdravstvenim nevarnostim ali poškodbam naprave, v prostoru za peko ne uporabljajte razpršila za čiščenje pečic, ker ostankov na grelnih elementih ni mogoče popolnoma odstraniti.

Kadar je pečica vklopljena in/ali segreta, pribora nikoli ne menjajte brez toplotno izoliranih kuharskih rokavic in ustreznih pripomočkov za odstranjevanje – **nevarnost opeklin!**

Preden napravo priključite v varnostno vtičnico, preverite, ali je izklopljena oziroma ni priključena v električno omrežje.

Pred odstranjevanjem ali nameščanjem pribora morate napravo izklopiti in izključiti iz električnega omrežja. Počakajte, da se naprava in vsi deli pribora dovolj ohladijo, preden jih odstranite ali namestite.

Vedno upoštevajte sestavine in pazite, da ne izberete predolgega časa delovanja ter previsoke temperature. Nekatere sestavine se lahko pri previsoki temperaturi ali predolgem segrevanju zažgejo.

Na napravo ne odlagajte loncev ali drugih predmetov.

DEUTSCH

FRANÇAIS

ITALIANO

SLOVENŠČINA

POSTAVITEV IN MONTAŽA

PRED PRVO UPORABO



Napravo odstranite iz embalaže in preverite, ali kateri del manjka oziroma so prisotne transportne poškodbe, da se izognete nevarnostim. V primeru dvomov naprave ne uporabljajte in se obrnite na našo službo za pomoč strankam. Naslov servisa je naveden v garancijskih pogojih in na garancijskem listu.

Naprava je pred transportnimi poškodbami zaščitena z embalažo.

- Napravo previdno odstranite iz embalaže.
- Odstranite vse dele embalaže.
- Z naprave in dodatne opreme očistite vse ostanke embalaže, kot je to navedeno v poglavju »VZDRŽEVANJE, ČIŠČENJE IN NEGA«.

Pred prvo uporabo naprave in dodatne opreme si preberite navodila za uporabo. Tako se izognete morebitnim nevarnostim poškodb.

Pred prvo uporabo mini pečice pustite, da se naprava pribl. 15 minut prazna segreva (kot je opisano v poglavju »Uporaba naprave«), da z grelnih elementov (I) odstranite ostanke proizvodnih snovi.

- Temperaturni regulator (E) obrnite do konca v desno na najvišjo temperaturo.
- Vrtljivi gumb (F) nastavite na gretje zgoraj in spodaj
- Odprite steklena vrata (M) in jih med postopkom pustite odprta.
- Vzemite dodatno opremo iz prostora za peko.
- Časovnik (G) obrnite v desno na 15 minut.



Morebiten rahel vonj in manjša količina dima sta ob prvem gretju običajna in po krajšem času izgineta. To ni nepravilno delovanje naprave. Zagotovite zadostno zračenje, npr. tako, da odprete okno.

Mini pečica se po pribl. 15 minutah samodejno izklopi. Če želite postopek predčasno prekiniti, naredite, kot sledi:

- Temperaturni regulator (E) obrnite do konca v levo, vrtljivi gumb (F) na »OFF« in časovnik (G) na »0«.
- Izvlecite električni vtič in pustite, da se naprava popolnoma ohladi.
- Mini pečico očistite, kot je opisano v poglavju »VZDRŽEVANJE, ČIŠČENJE IN NEGA«.

UPRAVLJANJE

SPLOŠNO UPRAVLJANJE MINI PEČICE

Za uporabo mini pečice sledite naslednjemu postopku:

- Mini pečico postavite v bližino varnostne vtičnice.

Pri tem pazite, da bo stala na ravni in suhi podlagi, ki je odporna na toploto in ne drsi. Površino naj bo mogoče enostavno očistiti, saj brizganja ni mogoče vedno preprečiti.

- Mini pečico nato priključite v šuko vtičnico z zaščitnim kontaktom.



Gretje se vključi šele, ko ustrezno nastavite vrtljivi gumb in časovnik.

- S temperaturnim regulatorjem (E) nastavite želeno temperaturo.
- Z vrtljivim gumbom (F) izberite želeni način delovanja: gretje zgoraj , gretje spodaj , gretje zgoraj in spodaj  ali gretje zgoraj in spodaj s funkcijo kroženja zraka . Poleg tega lahko z vrtljivim gumbom (F) vključite tudi funkcijo žara s kroženjem zraka  (glejte tudi »Peka oz. peka na žaru z vrtljivim nabodalom v mini pečici«).
- Časovnik (G) zavrtite v desno prek rahlega upora (preklopne točke) na predvideno potrebno trajanje priprave.

Pri tem zasveti kontrolna lučka (H), ki označuje, da poteka gretje. Mini pečico po potrebi predhodno ogrejte. Pri pripravi jedi, ki vsebujejo tekočine ali mast, v pečico namestite pekač (B). Tako bo lahko sok od pečenja odtekal na pekač (R).



Časovnik (G) vedno najprej zavrtite prek zelenega časa trajanja in ga šele potem nastavite nazaj na zeleni čas. Tako zagotovite zanesljivo in natančno nastavitve časa.



Med delovanjem se ohišje in steklena vrata močno segrejejo. V nobenem primeru se ne dotikajte vročih površin z golimi rokami! Vroča steklena vrata odpirajte in zapirajte le s temu namenjenim ročajem in pri tem vedno nosite toplotno izolirane kuharske rokavice. Nevarnost opeklin!



Posode in pribora nikoli ne odlagajte neposredno na grelne elemente in pazite, da se tudi jedi ne dotikajo grelnih elementov. Da se izognete poškodbam, pri pripravi jedi, ki vsebujejo tekočine, po potrebi uporabite tudi pekač.



Posode in pribora nikoli ne odlagajte neposredno na grelne elemente in pazite, da se tudi jedi ne dotikajo grelnih elementov. Da se izognete poškodbam, pri pripravi jedi, ki vsebujejo tekočine, po potrebi uporabite tudi pekač.



Višina temperature in čas gretja sta odvisna od lastnosti posameznih živil. V večini primerov je priporočljivo, da se naprava pribl. 10 minut predhodno ogreva.



Mini pečica ima funkcijo kroženja zraka. Ko vrtljivi gumb za izbiro funkcij nastavite na simbol , vključite gretje zgoraj in spodaj s kroženjem zraka.



Temperatura v prostoru za peko je med drugim odvisna od izbranega načina delovanja.

Med funkcijo s kroženjem zraka je temperatura v prostoru za peko nižja kot pri delovanju z gretjem zgoraj in spodaj brez kroženja zraka. Zato sta na temperaturnem regulatorju dve temperaturni skali. Zunanja je namenjena nastavljanju temperature pri kroženju zraka, notranja pa za delovanje, ko funkcija s kroženjem zraka ni vklopljena.



Pri uporabi žara pazite, da ga pravilno namestite v napravo. Vsi 4 loki (stojala) žara morajo biti obrnjeni navzdol.

- Ko je dosežena potrebna temperatura, odprite steklena vrata (M) in postavite jed v prostor za peko na žaru (S) ali pekaču (R). Pri uporabi vrtljivega nabodala upoštevajte napotke v odstavku »Peka oz. peka na žaru z vrtljivim nabodalom v mini pečici«.
- Po preteku nastavljenega časa časovnik (G) samodejno izklopi mini pečico.

Gretje pa lahko ročno prekinete tudi prej.

- Časovnik (G) zavrtite v levo na položaj »0«.

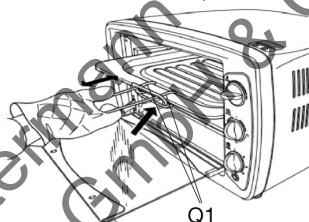
Zasliši se zvočni signal in kontrolna lučka (H) ugasne.

- Odprite steklena vrata (M).
- Z ustreznim pripomočkom za odstranjevanje (P/Q) in s toplotno izoliranimi kuharskimi rokavicami odstranite pekač (R), žar (S) ali nabodalo (N) iz prostora za peko.
- Zaprite steklena vrata (M).

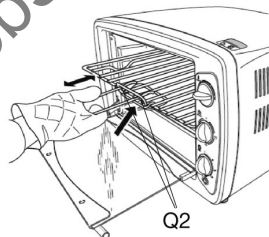
OPOZORILO: Pripomoček za odstranjevanje (Q) morate pri odstranjevanju pekača (R) uporabiti drugače kot pri odstranjevanju žara (S).

- Pri odstranjevanju pekača (R) je treba oba zgornja, bliže ležeča kavlja (Q1) pripomočka za odstranjevanje (Q) zatakni za zgornji del pekača (R) in ročico pripomočka za odstranjevanje (Q) na rahlo potisniti navzdol (glejte sliko: odstranjevanje pekača).
- Pri odstranjevanju žara (S) je treba oba krajša, bolj narazen ležeča kavlja (Q2) zatakni za žar (S) in ročico pripomočka za odstranjevanje (Q) na rahlo potisniti navzdol (glejte sliko: odstranjevanje žara).

Odstranjevanje pekača

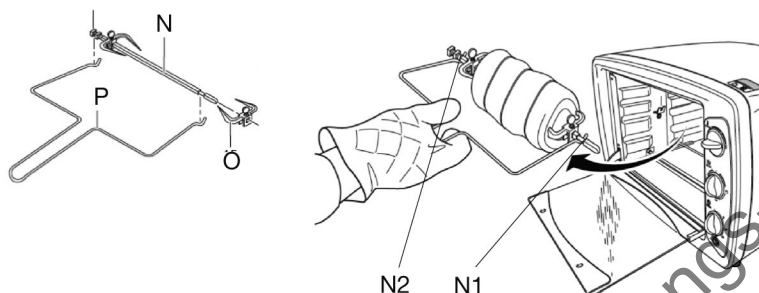


Odstranjevanje žara



- Za odstranjevanje vrtljivega nabodala uporabite pripomoček za odstranjevanje (P), ki ga s temu namenjenima lokoma od spodaj vstavite v utora (N1 in N2) vrtljivega nabodala (N) (glejte sliko: Odstranjevanje vrtljivega nabodala ter Vrtljivo nabodalo in pripomoček za odstranjevanje).
- Vrtljivo nabodalo (N) najprej dvignite iz držala, nato pa ga vzemite iz pogonske cevke (K) (glejte sliko: Odstranjevanje vrtljivega nabodala).

Vrtljivo nabodalo in pripomoček za odstranjevanje Odstranjevanje vrtljivega nabodala



PRENEHANJE UPORABE



Napravo po končani uporabi vedno izključite.

- Vrtljivi gumb (F) zavrtite v položaj »OFF«, časovnik (G) pa v položaj »0«.
- Napravo ločite od omrežja, tako da izvlecete vtičak.
- Napravo pustite, da se popolnoma ohladi.

NASVETI ZA UPORABO NAPRAVE

Pri pripravi gotovih jedi ali globoko zamrznjenih pic itd. upoštevajte navodila proizvajalcev jedi.

OPEKANJE V MINI PEČICI

Preberite tudi poglavje »Splošno upravljanje mini pečice«!



V mini pečici lahko opečete rezine toasta. V tem primeru priporočamo uporabo žara. Pri tem upoštevajte, da se bo na spodnji strani toasta poznal odtis kovinskih prečk žara v obliki svetlih prog. Če želite, da sta obe strani toasta enaki, priporočamo, da toast po pribl. polovici pretečenega časa opekanja obrnete.

Časovnik (G) vedno najprej zavrtite prek 10 minut in ga šele potem nastavite nazaj na želeni čas. Tako zagotovite zanesljivo in natančno nastavitve časa. Intenzivnost porjavenja toasta je odvisna od nastavljenega časa. Običajen čas za

pripravo opečenega toasta je nekaj minut. Po preteku nastavljenega časa se oglasi zvočni signal in časovnik (G) samodejno izklopi mini pečico.

- Temperaturni regulator (E) obrnite do konca v desno na najvišjo temperaturo.
- Vrtljivi gumb (F) nastavite na gretje zgoraj in spodaj .
- Rezone toasta položite na žar (zunaj pečice). Rezin toasta ne položite preveč navzven. Priporočamo, da na žar položite od 2 do 4 rezine toasta (odvisno od velikosti).
- Ko je pečica dovolj predhodno ogreta (topla morajo biti tudi steklena vrata, sicer rezine ne bodo enakomerno porjavele), odprite steklena vrata (M) in vstavite žar (S) v srednje vodilo.
- S časovnikom (G) nastavite zeleni čas. Steklena vrata (M) in osvetlitev prostora za peko omogočata, da lahko kadar koli preverite porjavlost toasta, ne da bi morali odpreti steklena vrata (M).

GRATINIRANJE TOASTA V MINI PEČICI

Preberite tudi poglavje »Splošno upravljanje mini pečice«!

- Temperaturni regulator (E) obrnite do konca v desno na najvišjo temperaturo.
- Vrtljivi gumb (F) nastavite na gretje zgoraj in spodaj .
- Rezone toasta obložite z želenimi sestavinami (npr. s šunko) in na vrh dodajte sir. Obložene rezine toasta položite na žar (zunaj pečice). Rezin toasta ne položite preveč navzven. V najnižje vodilo vstavite pekač, na katerega bodo odtekali sokovi sestavin.
- Ko je pečica dovolj predhodno ogreta, odprite steklena vrata (M) in vstavite žar (S) z največ 4 toasti v srednje vodilo.



Pri tem pazite, da so 4 loki (stojala) žara obrnjeni navzdol.

- S časovnikom (G) nastavite zeleni čas.
- Tik preden se sir stopi, zavrtite vrtljivi gumb (F) na gretje zgoraj , da se sestavine popečete.
- Ko so rezine toasta dovolj porjavele, napravo izključite, jo odklopite iz električnega omrežja in s pripomočkom za odstranjevanje (Q) odstranite žar (S).

PEKA V MINI PEČICI:

Preberite tudi poglavje »Splošno upravljanje mini pečice«!

i V mini pečici lahko pečete tudi sestavine, kot so ribe ali meso. Če želite, da sestavine lepše porjavijo, jih lahko premažete z malce masla ali rastlinskega olja, odpornega na vročino. Čas priprave in višina temperature sta med drugim odvisna od vrste, velikosti, teže in količine sestavin ter vaših preferenc.

- Mini pečico predhodno ogrejte (pribl. 10 minut), tako da se segrejejo tudi steklena vrata (M).
- Sestavine položite na pekač (R).
- Vrtljivi gumb (F) nastavite na gretje zgoraj in spodaj  (po potrebi s kroženjem zraka .
- Odprite steklena vrata (M) in vstavite pekač (R) s sestavinami v srednje vodilo.
- S časovnikom (G) nastavite želeni čas peke.

Glede na sestavine lahko namesto pekaca uporabite tudi žar. To je zlasti priporočljivo pri sestavinah, ki vsebujejo veliko sokov. Vendar pa v tem primeru v najnižje vodilo vedno vstavite tudi pekač za lovljenje sokov od pečenja.

NASVETI ZA PEKO:

i Odvisno od tega, kaj vam je všeč, je pri peki ali peki na žaru pri nekaterih sestavinah (npr. klobasicah) pametno obrniti vrtljivi gumb za izbiro funkcij na gretje spodaj. Pri tem pa upoštevajte, da morate sestavine po določenem času obrniti.

Peka zrezkov (na žaru):

- Priporočamo vam, da zrezke najprej na hitro popečete v ponvi, nato pa jih do konca zapečete v mini pečici. Za to izberite relativno nizko temperaturo (med 100 in 150 °C, odvisno od vrste mesa), da ostanejo zrezki sočni.
- Če nameravate v pečici (na žaru) peči surove zrezke, jo morate pribl. 10 minut predhodno ogrevati pri najvišji temperaturi, pri čemer izberete funkcijo gretja zgoraj in spodaj. Nato vstavite pekač (R) v srednje vodilo. Steklena vrata (M) odprite le, če je res potrebno, sicer lahko iz pečice uide preveč toplote.

- Pri vrstah mesa, ki vsebujejo zelo veliko sokov (npr. sesekljano meso), priporočamo, da pekač po predhodnem ogrevanju (10 minut gretja zgoraj in spodaj) vstavite v najvišje vodilo. Ko zgornja stran dovolj porjavi, zrezke iz sesekljanega mesa obrnite, vstavite pekač nazaj v najvišje vodilo in zrezke pecite, dokler ne dobijo zelene barve.

PEKA PECIVA V MINI PEČICI:

Preberite tudi poglavje »Splošno upravljanje mini pečice«!

i Mini pečica je primerna tudi za peko peciva. Pazite, da med peko testo ne more zaiti na grelnne elemente oz. v notranje ohišje. Čas peke in temperatura sta odvisna od recepta.

Pecivo je (odvisno od recepta) priporočljivo peči z gretjem spodaj, zgoraj in spodaj ali s kroženjem zraka.

Peka (na žaru) v mini pečici z vrtljivim nabodalom:

Preberite tudi poglavje »Splošno upravljanje mini pečice«!

i Naprava ima funkcijo žara, tj. vrtljivo nabodalo, s katerim lahko med drugim pečete (na žaru) meso (npr. mesne rulate ali piščanca). Funkcija žara deluje tudi s funkcijo kroženja zraka. Pri uporabi žara pazite, da sestavine niso prevelike, sicer se zadenejo ob ohišje in blokirajo vrtenje nabodala. Temperatura in čas pečenja sta odvisna od vrste in velikosti sestavin.

i Če želite v mini pečici s funkcijo žara (in kroženja zraka) pripraviti na primer piščanca, priporočamo, da ga pred tem (odtajanega) od znotraj in zunaj začinite in premažete z oljem, odpornim na vročino; tako bo koža hrustljivo zapečena. Piščanca lahko tudi med peko občasno previdno premažete z oljem. Za pravo piščanca priporočamo, da ga, odvisno od velikosti, pečete okrog 60-70 minut pri temperaturi pribl. 180-200 °C. Priporočamo, da perutničke in bedra piščanca pritrdite z ustrezno vrvico, odporno na visoke temperature.

- Mini pečico predhodno ogrejte (pribl. 10 minut), tako da se segrejejo tudi steklena vrata (M).

- Na nezaobljeni konec vrtljivega nabodala (N) namestite eno od objemk (O). Objemko (O) namestite tako, da je njena konica obrnjena navznoter, torej tja, kamor pridejo sestavine, in jo privijte.
- Meso, ki ga nameravate speči, nabodite na zaobljeni konec vrtljivega nabodala (N) in ga potisnite proti objemki (O), ki ste jo namestili na vrtljivo nabodalo (N).



Poskrbite, da bo meso, ki ga nameravate speči, enakomerno porazdeljeno po vrtljivem nabodalu (N). Nabodite le toliko mesa, da ostaneta oba utora (N1/N2) prosta tudi po tem, ko na nabodalo namestite drugo objemko (O).

- Na vrtljivo nabodalo (N) namestite še drugo objemko (O) in konici objemk (O) potisnite tako daleč v meso, da sta utora (N1/N2) prosto dostopna in sestavine pritrjene.
- Potem še 2. objemko (O) privijte na vrtljivo nabodalo (N).



Med peko na žaru mora pekač preprečiti sokove in mast iz mesa, s čimer se prepreči, da bi prišli v stik s spodnjim grelnim elementom.

- Odprite steklena vrata (M) in vstavite pekač (R) v najnižje vodilo.

Vrtljivo nabodalo (N) s sestavinami namestite v prostor za peko na naslednji način.

- S pripomočkom za odstranjevanje (P) najprej potisnite zaobljeni konec vrtljivega nabodala (N) v pogonsko cevko (K).



Pazite, da se sestavine med vrtenjem ne dotikajo zgornjega grelnega elementa!

- Drugi konec vrtljivega nabodala (N) položite na nasproti ležeče, za to predvideno držalo, tako da vrtljivo nabodalo (N) vstavite tja z zunanjim utorom.
- Temperaturni regulator (E) nastavite na želeno temperaturo.
- Vrtljivi gumb (F) nastavite na funkcijo žara s kroženjem zraka.
- S časovnikom (G) nastavite želeni čas peke. Kontrolna lučka (H) zasveti.
- Meso pecite, dokler ni gotovo.

Med peko na žaru pustite steklena vrata (M) rahlo odprta. Ko je peka na žaru končana, se oglasi zvočni signal in pečica se samodejno izklopi. Kontrolna lučka (H) ugasne.

Opomba: Če je meso že pečeno, čas peke pa še ni potekel, lahko pečico izklopite tako, da obrnete vrtljivi gumb (F) v položaj »OFF«, časovnik (G) pa v položaj »0«.



Nevarnost

Med delovanjem se ohišje in steklena vrata močno segrejejo. V nobenem primeru se ne dotikajte vročih površin z golimi rokami! Vroča steklena vrata odpirajte in zapirajte le s tem namenjenim ročajem in pri tem vedno nosite toplotno izolirane kuharske rokavice. Nevarnost opeklin!



Nevarnost

Kadar je pečica segreta, pribor vedno menjajte s toplotno izoliranimi kuharskimi rokavicami in ustreznimi pripomočki za odstranjevanje! Nevarnost opeklin!

Ko je meso pečeno, naredite naslednje:

- Vrtljivi gumb (F) obrnite na »OFF«, temperaturni regulator (E) zavrtite do konca v levo, časovnik nastavite v položaj »0« in odklopite napravo iz električnega omrežja.
- Odprite steklena vrata (M).
- S pripomočkom za odstranjevanje (P) odstranite vrtljivo nabodalo (N), kot je opisano v poglavju »Uporaba naprave«.
- Vrtljivo nabodalo (N) z mesom položite na ustrezno podlago (npr. na krožnik) in odstranite objemko (O) na zaobljenem koncu vrtljivega nabodala (N). Previdno, objemki sta vroči!
- Potem izvlecite vrtljivo nabodalo (N) iz mesa. Previdno! Vrtljivo nabodalo (N) in sestavine so vroči!
- S pripomočkom za odstranjevanje (Q) previdno odstranite pekač (R), kot je opisano v poglavju »Uporaba naprave«. Previdno! Pekač (R) in morebitni sokovi, mast ali podobno so vroči. Pazite, da vsebina ne pljusne čez rob pekača (R). Počakajte, da se pekač in njegova vsebina najprej dovolj ohladijo.

- Zaprite steklena vrata (M).

Če v mini pečici ne nameravate pripraviti ničesar več, sledite navodilom pod točko »Prenehanje uporabe« v poglavju »Splošno upravljanje mini pečice«. Napravo je treba po vsaki uporabi izključiti in odklopiti iz električnega omrežja. Preden boste napravo in pribor očistili in shranili, počakajte, da se ohladita na sobno temperaturo.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und
Vertriebs GmbH & Co KG

MOTNJE IN ODPRAVLJANJE MOTENJ

Motnja:	Vzrok:	Odpravljanje motenj:
Naprava se ne odziva in kontrolna lučka ne sveti.	Omrežni vtič ni vključen v vtičnico z zaščitnim kontaktom.	Omrežni vtič vključite v vtičnico z zaščitnim kontaktom.
	Časovnika niste dovolj zavrteli.	Časovnik nastavite na zeleni čas in vrtljivi gumb na zeleni način delovanja, pri čemer upoštevajte preklopno točko časovnika. Temperaturni regulator nastavite na zeleno temperaturo.
Kontrolna lučka sveti, naprava pa se ne segreva.	Vrtljivi gumb za nastavev načina delovanja je v položaju »OFF«.	Vrtljivi gumb zavrtite na zeleni način delovanja.
Med prvo uporabo nastajata rahel dim in vonj.	Na grelnih elementih so zaščitne snovi, ki preprečujejo korozijo med transportom.	Izvedite postopek gretja brez živil. Potem rahel dim in vonj izgineta.
Med uporabo nastajata rahel dim in vonj.	Na grelnih elementih so ostanki živil ali čistil.	Jed odstranite in pustite pečico delovati pri odprtih steklenih vratih, dokler vonj ne izgine.

DEUTSCH

FRANÇAIS

ITALIANO

SLOVENŠČINA

Motnja:

Čas priprave jedi se zdi predolg.

Vzrok:

Morda steklena vrata niso pravilno zaprta in toplota iz pečice uhaja skozi odprtino.

Morda ste prevečkrat odprli steklena vrata, da bi preverili napredek priprave.

Odpravljanje motenj:

Steklena vrata vedno popolnoma zaprite. (Izjema: peka na žaru v mini pečici z vrtljivim nabodalom)

Vrat ne odpirajte, kadar ni nujno potrebno.

V primeru motenj, ki tukaj niso navedene, se obrnite na našo pooblaščen službo za stranke. Naši svetovalci vam bodo z veseljem pomagali. Telefon servisa je naveden v garancijskih pogojih in na garancijskem listu.

Navodila za uporabo lahko na našem servisu (glejte garancijski list) dobite tudi v formatu PDF.

VZDRŽEVANJE, ČIŠČENJE IN NEGA



Pred čiščenjem in shranjevanjem naprave najprej izvlecite vtič iz vtičnice in počakajte, da se naprava popolnoma ohladi! Nevarnost električnega udara!



Pazite, da v notranjost naprave ne vdre tekočina. Naprave ne potaplajte pod vodo. Nevarnost električnega udara!



Za čiščenje nikoli ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih čistil ali ostrih predmetov.

ČIŠČENJE MINI PEČICE

- Za čiščenje zunanjih površin naprave uporabljajte rahlo navlaženo in dobro ožeto krpo.
- Na koncu napravo temeljito obrišite do suhega.

ČIŠČENJE PROSTORA ZA PEKO IN STEKLENIH VRAT



Da se izognete nevarnostim, ne čistite grelnih elementov in za čiščenje prostora za peko ne uporabljajte razpršila za čiščenje pečic, ker ostankov na grelnih elementih ni mogoče popolnoma odstraniti.

- Prostor za peko in steklena vrata (M) čistite z rahlo navlaženo krpo.
- Na koncu napravo temeljito obrišite do suhega.

ČIŠČENJE PLADNJA ZA LOVLJENJE OSTANKOV OD PREČENJA



Po vsaki uporabi očistite pladenj za lovljenje ostankov od pečenja na naslednji način:

- Ko se pečica ohladi, odprite steklena vrata (M).
- Odstranite pladenj za lovljenje ostankov od pečenja (J), ki je pod najnižjim grelnim elementom.
- Pladenj za lovljenje ostankov od pečenja (J) očistite s suho ali rahlo navlaženo krpo.
- Takoj zatem dobro posušite.
- Potem vstavite pladenj za lovljenje ostankov od pečenja (J) nazaj v napravo.

ČIŠČENJE DODATNE OPREME

Če dodatno opremo očistite po vsaki peki, preprečite žganje ostankov jedi.

- Dodatno opremo lahko očistite v vodi, ki ste ji dodali sredstvo za pomivanje.
- Potem vse dele temeljito sperite s čisto vodo in dobro osušite.

SHRANJEVANJE:

Ko mini pečico očistite, vanjo znova namestite vso dodatno opremo in jo shranite na suho mesto.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und
Vertriebs GmbH & Co KG

TEHNIČNI PODATKI

Nazivna napetost:	220-240 V~
Nazivna frekvenca:	50 Hz
Nazivna moč	1400-1650 W
Zaščitni razred:	I

ODLAGANJE MED ODPADKE

Prodajna embalaža je iz reciklirajočih materialov. Embalažni material lahko oddate na javnih zbirnih mestih za reciklirajoče odpadke.



Stari aparati ne sodijo med gospodinjske odpadke! Stare aparate skladno z zakonskimi predpisi odložite na ustreznem zbirnem mestu. Uporabni materiali iz vašega starega aparata bodo ponovno uporabljeni, kar je okolju prijazno. Dodatne informacije prejmete pri pristojnem komunalnem podjetju ali ustreznem podjetju za zbiranje odpadkov.

Mini pečica z žarom

GARANCIJA

GARANCIJSKI LIST (SLO)

Garancijska doba traja 3 leta in začne teči z dnem nakupa oziroma na dan predaje blaga ter velja le za izdelke, ki so bili kupljeni na območju Republike Slovenije. Pri uveljavljanju garancije je potrebno predložiti račun in izpolnjen garancijski list. Zato vas prosimo, da račun in garancijski list shranite!

Spoštovane stranke!
 Žal je napačna uporaba aparata razlog za približno 95 % reklamacij. S koristnimi nasveti našega posebej za vas urejenega servisnega centra, lahko te težave enostavno odpravite, zato nas pokličite ali pa se javite po e-pošti ali po faksu.

Preden pošljete aparat na servis ali ga vrnete prodajalcu, vam svetujemo, da se oglasite na naši dežurni telefonski številki, kjer vam bomo pomagali in vam tako prihranili nepotrebne poti.

Proizvajalec jamči brezplačno odpravo pomanjklivosti, ki so posledica napak materiala ali proizvodnje, s pomočjo popravila ali menjave. V primeru, da popravilo ali zamenjava izdelka nista mogoča, proizvajalec kupcu vrne kupnino. Garancija ne velja za škodo, nastalo zaradi nesreč, nepredvidenih dogodkov (na primer strele, vode, ognja itd.), nepravilne uporabe ali nepravilnega transporta, neupoštevanja varnostnih in vzdrževalnih predpisov ali zaradi nestrokovnega posega v izdelek.

Sledi vsakodnevne rabe izdelka (prasko, odrgnine itd.) niso predmet garancije. Garancija ne izključuje pavic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na izdelku.

Ob prevzemu izdelka, katerega je potrebno popraviti, servisno podjetje in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za shranjene podatke oz. nastavitve. Popravila, ki se opravijo po izteku garancijske dobe, so ob predhodnem obvestilu plačljive.

Proizvajalec jamči za kakovost oziroma brezhibno delovanje izdelka v garancij-skem roku, ki začne teči z izročitvijo blaga. Če popravila ni mogoče izvesti v 45 dnevem roku, bo izdelek popravljen, zamenjan ali pa bo ob soglasju kupca, povrnjena kupnina. Garancijska doba se podaljša za čas popravila. Proizvajalec je po poteku garancijske dobe dolžan zagotavljati servisiranje in nadomestne dele za obdobje 3 leta po preteku garancijske dobe. Če se servis za izdelek nahaja v tujini, se lahko kupec oglasi v najbližji Hofer prodajalni, od koder bo izdelek posredovan na ustrezen servis.

Mini pečica z žarom

GARANCIJA

GARANCIJSKA KARTICA (SLO)

Naslov(i) pooblaščenega:

RECTRADE d.o.o., 3000 Celje, Slovenija, Skaletova 12/a

Pomoč po telefonu:

Tel. 00386/342/65500 - Fax: 00386/342/65508

Oznaka proizvajalca/uvoznika:

**Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld**

E-pošta:

komerciala@rectrade.si

Oznaka izdelka:

Mini pečica z žarom

Številka izdelka/proizvajalca:

MB 1500

Številka izdelka:

90081

Obdobje akcije:

10/2012

Podjetje in sedež prodajalca:

**Hofer trgovina d.o.o.,
Kranjska cesta 1, 1225 Lukovica**

Opis napake:

Ime kupca:

Poštna številka in kraj:

Ulica:

Tel./e-pošta:

Podpis

DEUTSCH

FRANÇAIS

ITALIANO

SLOVENŠČINA

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und
Vertriebs GmbH & Co KG

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

SLOVENŠČINA

ITALIANO

FRANÇAIS

DEUTSCH

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und
Vertriebs GmbH & Co KG